

Муниципальное общеобразовательное учреждение «Тереньгульский лицей при УлГТУ»
муниципального образования «Тереньгульский район» Ульяновской области

Рассмотрено и согласовано на
ШМО учителей технологии, ОБЖ
и физической культуры
Протокол №1 от 28.08.2023
_____ Е.А.Никитина

Согласовано
Зам. директора по УВР
«30» августа 2023 г.
_____ Л. А. Кириллова



Утверждаю
Директор лицея
Приказ от 31.08.2023 № 111
_____ Е. А. Рукавишникова

**Рабочая программа
по технологии (юноши)
для параллели 7-х классов
(базовый уровень)**

Срок реализации: 2023-2024 учебный год

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**
Сертификат 1C4B470B3B640D505A1B162E5DD1700E
Владелец Рукавишникова Елена Александровна
Действителен с 18.08.2023 по 10.11.24

Составитель:
Серов А.М.,
учитель технологии
первой категории

Год составления: 2023

Аннотация к рабочей программе

Рабочая программа по технологии для 7 класса предназначена для базового уровня и разработана на основе:

1. Требований Федерального закона от 29 декабря 2012 года N 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (последняя редакция);
 2. Требований Федерального государственного стандарта основного общего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1897 от 17.12.2010 «Об утверждении федерального государственного стандарта основного общего образования» с изменениями и дополнениями от 26 ноября 2010 г., 22 сентября 2011 г., 18 декабря 2012 г., 29 декабря 2014 г., 18 мая, 31 декабря 2015 г., 11 декабря 2020 г.;
- Примерной основной образовательной программы основного общего образования, одобренной решением Федерального учебно-методического объединения по общему образованию (Протокол от 08.04.2015 №1/15). В редакции протокола №1\20 от 04.02.2020 федерального учебно-методического объединения по общему образованию);
 - Приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 28.12.2018 № 345 «О федеральном перечне учебников, рекомендуемых к использованию при реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ начального общего, среднего общего образования»,
 - Приказа Министерства просвещения РФ от 8 мая 2019 г. N 233 “О внесении изменений в федеральный перечень учебников, рекомендуемых к использованию при реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ начального общего, основного общего, среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 28 декабря 2018 г. N 345”;
 - Приказа Министерства просвещения РФ от 22 ноября 2019 г. N 632 “О внесении изменений в федеральный перечень учебников, рекомендуемых к использованию при реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ начального общего, основного общего, среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 28 декабря 2018 г. N 345»;
 - Приказа Министерства просвещения РФ от 18 мая 2020 г. N 249 “О внесении изменений в федеральный перечень учебников, рекомендуемых к использованию при реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ начального общего, основного общего, среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 28 декабря 2018 г. N 345»;
 - Приказа Минпросвещения России от 20 мая 2020 № 254 « Об утверждении федерального перечня учебников, допущенных к использованию при реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ начального общего, основного общего, среднего общего образования организациями, осуществляющими образовательную деятельность»;
 - Приказа Минпросвещения России от 23 декабря 2020 года № 766 «О внесении изменений в федеральный перечень учебников, допущенных к использованию при реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ начального общего, основного общего, среднего общего образования организациями, осуществляющими образовательную деятельность», утвержденный приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 20 мая 2020 года №254;
 - Приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 02.08.2022 № 653 Об утверждении федерального перечня электронных образовательных ресурсов, допущенных к использованию при реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ начального общего, основного общего, среднего общего образования.
 - Приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 21.09.2022 № 858 Об утверждении федерального перечня учебников, допущенных к использованию при реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ начального

общего, основного общего, среднего общего образования организациями, осуществляющими образовательную деятельность и установления предельного срока использования исключенных учебников.

- Приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 21.07.2023 № 556 О внесении изменений в приложения №1 и №2 к приказу Министерства просвещения Российской Федерации от 21.09.2022 № 858 «Об утверждении федерального перечня учебников, допущенных к использованию при реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ начального общего, основного общего, среднего общего образования организациями, осуществляющими образовательную деятельность и установления предельного срока использования исключенных учебников».
- Главного государственного санитарного врача РФ от 28 сентября 2020 г. N 28 "Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи""
- Учебного плана МОУ «Тереньгульский лицей при УлГТУ» на 2023-2024 учебный год, утвержденного приказом директора лицея от 31.08.2023 № 110;
- Календарного учебного графика МОУ «Тереньгульский лицей при УлГТУ» на 2023-2024 учебный год, утвержденного приказом директора лицея от 31.08.2023 № 109;
- Основной образовательной программы основного общего образования Муниципального общеобразовательного учреждения «Тереньгульский лицей при УлГТУ» с изменениями, утвержденными директором лицея от 31.08.2023 № 116;
- Программы «Технология» для 5-9 классов , под редакцией Казакевич В.М. -Москва, «Просвещение», 2020.
- Учебно – методического комплекса:
 - 1) Учебник «Технология» под редакцией В.М. Казакевича 7 класс. Москва. Издательство «Просвещение», 2021
 - 2) Справочник по техническому труду / под ред. А.Н.Ростовцева и др. – М.: Просвещение, 2012г
 - 3) Технология. Технический труд: методич.пособие: 5-7 кл – М.: Аркти, 2011г
 - 4) Дидактический материал по трудовому обучению: технология обработки древесины: 5-7 кл. – М.: Просвещение, 2013г

Программа определяет содержание, объем, порядок изучения предмета «Технология», детализирует и раскрывает содержание стандарта, определяет общую стратегию обучения, воспитания и развития учащихся средствами учебного предмета в соответствии с целями изучения технологии, которые определены стандартом. Рабочая программа соответствует Положению о рабочей программе учителя лицея. Программа рассчитана на 68 часов (2 раза в неделю).

Рабочая программа по технологии составлена на основе Примерной программы воспитания, с учётом распределённых по классам проверяемых требований к результатам освоения Основной образовательной программы основного общего образования. Это позволяет на практике соединить обучающую и воспитательную деятельность педагога, ориентировать её не только на интеллектуальное, но и на нравственное, социальное развитие учащегося.

Изменения, вносимые в программу в связи возможным переходом на дистанционное обучение

В связи с возможностью перехода в данном учебном году на дистанционное обучение будут использоваться следующие типы уроков:

Видеопрактическая работа
Чат-дискуссия
Дистанционное тестирование
Он-лайн тестирование
Урок-консультация

Будут внесены изменения и в раздел КТП «Виды учебной деятельности, контроля»:
Он-лайн тестирование

Программа содержит следующие разделы:

- 1.планируемые результаты освоения учебного предмета;
2. содержание учебного предмета, курса;
- 3.тематическое планирование.

1. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

ЛИЧНОСТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

В результате изучения технологии на уровне основного общего образования у обучающегося будут сформированы следующие личностные результаты в части:

1) патриотического воспитания:

проявление интереса к истории и современному состоянию российской науки и технологии;
ценностное отношение к достижениям российских инженеров и учёных.

2) гражданского и духовно-нравственного воспитания:

готовность к активному участию в обсуждении общественно значимых и этических проблем, связанных с современными технологиями, в особенности технологиями четвёртой промышленной революции;
осознание важности морально-этических принципов в деятельности, связанной с реализацией технологий;
освоение социальных норм и правил поведения, роли и формы социальной жизни в группах и сообществах, включая взрослые и социальные сообщества.

3) эстетического воспитания:

восприятие эстетических качеств предметов труда;
умение создавать эстетически значимые изделия из различных материалов;
понимание ценности отечественного и мирового искусства, народных традиций и народного творчества в декоративно-прикладном искусстве;
осознание роли художественной культуры как средства коммуникации и самовыражения в современном обществе.

4) ценности научного познания и практической деятельности:

осознание ценности науки как фундамента технологий;

развитие интереса к исследовательской деятельности, реализации на практике достижений науки.

5) формирования культуры здоровья и эмоционального благополучия:

осознание ценности безопасного образа жизни в современном технологическом мире, важности правил безопасной работы с инструментами;

умение распознавать информационные угрозы и осуществлять защиту личности от этих угроз.

6) трудового воспитания:

уважение к труду, трудящимся, результатам труда (своего и других людей);

ориентация на трудовую деятельность, получение профессии, личностное самовыражение в продуктивном, нравственно достойном труде в российском обществе;

готовность к активному участию в решении возникающих практических трудовых дел, задач технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такого рода деятельность;

умение ориентироваться в мире современных профессий;

умение осознанно выбирать индивидуальную траекторию развития с учётом личных и общественных интересов, потребностей;

ориентация на достижение выдающихся результатов в профессиональной деятельности.

7) экологического воспитания:

воспитание бережного отношения к окружающей среде, понимание необходимости соблюдения баланса между природой и техносферой;

осознание пределов преобразовательной деятельности человека.

МЕТАПРЕДМЕТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

В результате изучения технологии на уровне основного общего образования у обучающегося будут сформированы универсальные познавательные учебные действия, универсальные регулятивные учебные действия, универсальные коммуникативные учебные действия.

Универсальные познавательные учебные действия

Базовые логические действия:

выявлять и характеризовать существенные признаки природных и рукотворных объектов;

устанавливать существенный признак классификации, основание для обобщения и сравнения;

выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых фактах, данных и наблюдениях, относящихся к внешнему миру;

выявлять причинно-следственные связи при изучении природных явлений и процессов, а также процессов, происходящих в техносфере;

самостоятельно выбирать способ решения поставленной задачи, используя для этого необходимые материалы, инструменты и технологии.

Базовые исследовательские действия:

использовать вопросы как исследовательский инструмент познания;

формировать запросы к информационной системе с целью получения необходимой информации;

оценивать полноту, достоверность и актуальность полученной информации;
опытным путём изучать свойства различных материалов;
овладевать навыками измерения величин с помощью измерительных инструментов, оценивать погрешность измерения, уметь осуществлять арифметические действия с приближёнными величинами;
строить и оценивать модели объектов, явлений и процессов;
уметь создавать, применять и преобразовывать знаки и символы, модели и схемы для решения учебных и познавательных задач;
уметь оценивать правильность выполнения учебной задачи, собственные возможности её решения;
прогнозировать поведение технической системы, в том числе с учётом синергетических эффектов.

Работа с информацией:

выбирать форму представления информации в зависимости от поставленной задачи;
понимать различие между данными, информацией и знаниями;
владеть начальными навыками работы с «большими данными»;
владеть технологией трансформации данных в информацию, информации в знания.

Регулятивные универсальные учебные действия

Самоорганизация:

уметь самостоятельно определять цели и планировать пути их достижения, в том числе альтернативные, осознанно выбирать наиболее эффективные способы решения учебных и познавательных задач;

уметь соотносить свои действия с планируемыми результатами, осуществлять контроль своей деятельности в процессе достижения результата, определять способы действий в рамках предложенных условий и требований, корректировать свои действия в соответствии с изменяющейся ситуацией;

делать выбор и брать ответственность за решение.

Самоконтроль (рефлексия):

давать адекватную оценку ситуации и предлагать план её изменения;
объяснять причины достижения (недостижения) результатов образовательной деятельности;
вносить необходимые коррективы в деятельность по решению задачи или по осуществлению проекта;
оценивать соответствие результата цели и условиям и при необходимости корректировать цель и процесс её достижения.

Умения принятия себя и других:

признавать своё право на ошибку при решении задач или при реализации проекта, такое же право другого на подобные ошибки.

Коммуникативные универсальные учебные действия

У обучающегося будут сформированы умения **общения** как часть коммуникативных универсальных учебных действий:

в ходе обсуждения учебного материала, планирования и осуществления учебного проекта;
в рамках публичного представления результатов проектной деятельности;
в ходе совместного решения задачи с использованием облачных сервисов;
в ходе общения с представителями других культур, в частности в социальных сетях.

Совместная деятельность:

понимать и использовать преимущества командной работы при реализации учебного проекта;
понимать необходимость выработки знаково-символических средств как необходимого условия успешной проектной деятельности;
уметь адекватно интерпретировать высказывания собеседника – участника совместной деятельности;
владеть навыками отстаивания своей точки зрения, используя при этом законы логики;
уметь распознавать некорректную аргументацию

ПРЕДМЕТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

Для всех модулей обязательные предметные результаты:

- организовывать рабочее место в соответствии с изучаемой технологией;
- соблюдать правила безопасного использования ручных и электрифицированных инструментов и оборудования;
- грамотно и осознанно выполнять технологические операции в соответствии с изучаемой технологией.

Предметные результаты освоения содержания модуля «Методы и средства творческой и проектной деятельности»

К концу обучения в 7 классе **учащиеся получат возможность научиться:**

Планировать и выполнять учебные технологические проекты:

Применять метод фокальных объектов для создания новых идей, выявлять и формулировать проблему;
обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продукта или желаемого результата;

планировать этапы выполнения работ; составлять технологическую карту изготовления изделия;

выбирать средства реализации замысла; осуществлять технологический процесс;

контролировать ход и результаты выполнения проекта;

представлять результаты выполненного проекта:

пользоваться основными видами проектной документации;

готовить пояснительную записку к проекту; оформлять проектные материалы;

представлять проект к защите.

называть виды конструкторской документации;

называть и характеризовать виды графических моделей;

выполнять и оформлять сборочный чертёж;

владеть ручными способами вычерчивания чертежей, эскизов и технических рисунков деталей;

владеть автоматизированными способами вычерчивания чертежей, эскизов и технических рисунков;

называть виды, свойства и назначение моделей;

называть виды макетов и их назначение;

создавать макеты различных видов, в том числе с использованием программного обеспечения;

выполнять развёртку и соединять фрагменты макета; выполнять сборку деталей макета;

разрабатывать графическую документацию;

Предметные результаты освоения содержания модуля «Производство»

К концу обучения **в 7 классе учащиеся получают возможность научиться**

называть и характеризовать народные промыслы и ремёсла России;

называть производства и производственные процессы;

называть и характеризовать виды транспорта, оценивать перспективы развития;

отличать природный (нерукотворный) мир от рукотворного;

определять понятия «электрические инструменты», «технологическая машина», «агрегат», «производственная линия»;

рациональный перечень потребительских благ для современного человека;

вести наблюдение за средствами труда

называть предприятия региона проживания, работающие на основе современных производственных технологий, приводит примеры

характеризовать автоматизацию производства на примере региона проживания, профессии, обслуживающие автоматизированные производства,

приводить произвольные примеры автоматизации в деятельности представителей различных профессий;

Предметные результаты освоения содержания модуля «Технологии»

К концу обучения **в 7 классе: : у учащихся будут сформированы**

понятия «культура производства» и «культура труда»;

примеры влияния технологии на общество и общества на технологию;;

умения объяснять на произвольно избранных примерах принципиальные отличия современных технологий производства материальных продуктов от традиционных технологий, связывая свои объяснения с принципиальными алгоритмами, способами обработки ресурсов, свойствами продуктов современных производственных технологий и мерой их технологической чистоты;

умения проводить сбор информации по развитию технологий произвольно избранной отрасли на основе работы с информационными источниками различных видов;

технологическая дисциплина в процессе изготовления субъективно нового продукта;

оценивать возможности и условия применимости технологии, в том числе с позиций экологической защищенности;

прогнозирование по известной технологии выходы (характеристики продукта) в зависимости от изменения входов/параметров/ресурсов, проверяет прогнозы опытно-экспериментальным путем, в том числе самостоятельно планируя такого рода эксперименты.

учащиеся получат возможность научиться:

приводить рассуждения, содержащие аргументированные оценки о необходимости применения культуры труда, культуры производства и технологической культуры на производстве и в общеобразовательном учреждении;

приводить примеры развития технологий;

называть производства и производственные процессы;

называть современные и перспективные технологии;

оценивать области применения технологий, понимать их возможности и ограничения;

оценивать условия и риски применимости технологий с позиций экологических последствий;

выявлять экологические проблемы;

называть и характеризовать виды транспорта, оценивать перспективы развития;

характеризовать технологии на транспорте, транспортную логистику.

Предметные результаты освоения содержания модуля «Техника»

К концу обучения ***в 7 классе***: : **учащиеся получат возможность научиться**

определять понятие «двигатель ветряной двигатель», «пневматический двигатель», «гидравлический двигатель», «гидромотор», «паровая машина», «паровая турбина»,» двигатель внутреннего сгорания», «газовая турбина, «реактивный двигатель»

находить информацию о существующих современных станках, новейших устройствах, инструментах и приспособлениях для обработки конструкционных материалов;

изучать устройство современных двигателей, станков, бытовой техники включая швейные машины с электрическим приводом;

составлять обзоры техники по отдельным отраслям и видам;

изучать конструкцию и принципы работы рабочих органов (двигателей, различных передаточных механизмов и трансмиссий различных видов техники;(швейной машины)

получат возможность освоить:

проведение испытания, анализ и модернизацию модели;

умение разрабатывать оригинальные конструкции в заданной ситуации: нахождение вариантов, отбор решений, проектирование и конструирование, испытания, анализ, способы модернизации, альтернативные решения;

осуществление модификации механизмов (на основе технической документации) для получения заданных свойств (решение задачи);

изготавливать материальный продукт на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) рабочих инструментов;

Предметные результаты освоения содержания модуля «Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов»

К концу обучения ***в 7 классе*** **учащиеся получат возможность научиться**

выбирать объекты труда в зависимости от потребностей людей, наличия материалов и оборудования;

характеризовать мир профессий, связанных с изучаемыми технологиями макетирования, их востребованность на рынке труда
осуществлять изготовление деталей, сборку и отделку изделий из древесины по рисункам, эскизам и чертежам;
изготавливать изделия в соответствии с разработанным проектом;
осуществлять инструментальный контроль качества изготовленного изделия (детали);
выполнять отделку изделий; использовать один из распространенных в регионе видов декоративно-прикладной обработки материалов;
описывать технологическое решение с помощью текста, рисунков, графического изображения;
анализировать возможные технологические решения, определять их достоинства и недостатки в контексте заданной ситуации;
определять назначение и особенности различных швейных изделий;
выбирать вид ткани для определенных типов швейных изделий;
снимать мерки с фигуры человека;
строить чертежи простых швейных изделий;
подготавливать швейную машину к работе;
выполнять технологические операции по изготовлению швейных изделий;
проводить влажно-тепловую обработку;
выполнять художественное оформление швейных изделий.

получит возможность освоить умения:

определять способа графического отображения объектов труда;
выполнять чертежи и эскизы с использованием средств компьютерной поддержки;
разрабатывать оригинальные конструкции в заданной ситуации: нахождение вариантов, отбор решений, проектирование и конструирование,
выполнять несложное моделирование швейных изделий;
исследовать и анализировать свойства конструкционных материалов;
выбирать инструменты и оборудование, необходимые для изготовления выбранного изделия по данной технологии;
применять технологии механической обработки конструкционных материалов;
осуществлять доступными средствами контроль качества изготавливаемого изделия, находить и устранять допущенные дефекты;
выполнять художественное оформление изделий;
называть пластмассы и другие современные материалы, анализировать их свойства, возможность применения в быту и на производстве;
осуществлять изготовление субъективно нового продукта, опираясь на общую технологическую схему;
оценивать пределы применимости данной технологии, в том числе с экономических и экологических позиций;
характеризовать мир профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованность на рынке труда.

*Предметные результаты освоения содержания модуля «**Технологии обработки пищевых продуктов**»*

К концу обучения **в 7 классе : у учащихся будут сформированы умения**

- составлять рацион питания адекватный ситуации;
- обрабатывать пищевые продукты способами, сохраняющими их пищевую ценность;
- реализовывать санитарно-гигиенические требования применительно к технологиям обработки пищевых продуктов;
- использовать различные виды доступного оборудования в технологиях обработки пищевых продуктов;
- выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах;
- определять доброкачественность пищевых продуктов по внешним признакам;
- составлять меню;
- выполнять механическую и тепловую обработку пищевых продуктов;
- соблюдать правила хранения пищевых продуктов, полуфабрикатов и готовых блюд;
- использовать методы определения доброкачественности мучных и рыбных продуктов;
- первую помощь при порезах, ожогах и пищевых отравлениях.

Обучающиеся получат возможность научиться:

- исследовать продукты питания лабораторным способом;
- оптимизировать времена и энергетические затраты при приготовлении различных блюд;
- осуществлять рациональный выбор пищевых продуктов с учетом их питательной ценности и принципов здорового питания;
- составлять индивидуальный режим питания;
- осуществлять приготовление блюд национальной кухни;
- сервировать стол, эстетически оформлять блюда
- знать и называть пищевую ценность рыбы, морепродуктов продуктов; определять качество рыбы;
- знать и называть пищевую ценность мяса животных, мяса птицы, определять качество;
- называть и выполнять технологии приготовления блюд из рыбы,
- характеризовать технологии приготовления из мяса животных, мяса птицы;
- называть блюда национальной кухни из рыбы, мяса;
- характеризовать мир профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованность на рынке труда.

*Предметные результаты освоения содержания модуля «**Технологии получения, преобразования и использования энергии**»*

К концу обучения **в 7 классе обучающиеся получат возможность освоить умения:**

- выявлять пути экономии электроэнергии в быту;
- пользоваться электронагревательными приборами: электроплитой, утюгом, СВЧ-печью и др.;

выполнять правила безопасного пользования бытовыми электроприборами;

читать электрические схемы;

называть и характеризовать актуальные и перспективные технологии в области энергетики, характеризует профессии в сфере энергетики, энергетику региона проживания.

Обучающиеся получат возможность научиться:

различать и разбираться в предназначении и применении источников тока: гальванических элементов, генераторов тока;

разрабатывать проект освещения выбранного помещения, включая отбор конкретных приборов, составление схемы электропроводки.

Собирать дополнительную информацию об областях получения и применения магнитной, электрической и электромагнитной энергии

Предметные результаты освоения содержания модуля « Технологии получения, обработки и использования информации.

Робототехника»

К концу обучения **в 7 классе у учащихся будут сформированы умения**

применять технологии получения, представления, преобразования и использования информации из различных источников;

отбирать и анализировать различные виды информации;

оценивать и сравнивать скорость и качество восприятия информации различными органами чувств;

изготавливать информационный продукт по заданному алгоритму в заданной оболочке;

встраивать созданный информационный продукт в заданную оболочку;

разрабатывать (комбинирование, изменение параметров и требований к ресурсам) технологии получения информационного продукта с заданными свойствами;

осуществлять сохранение информации в формах описания, схемах, эскизах, фотографиях;

представлять информацию вербальным и невербальным средствами;

определять характеристику и разработку материального продукта, включая его моделирование в информационной среде (конструкторе);

называть и характеризовать актуальные и перспективные информационные технологии, характеризующие профессии в сфере информационных технологий.

осуществлять поиск, извлечение, структурирование и обработку информации;

изготавливать информационный продукт по заданному алгоритму;

осуществлять компьютерное моделирование / проведение виртуального эксперимента.

изучать конструкцию и принцип работы устройств и систем управления техникой, автоматических устройств бытовой техники;

проводить и анализировать конструирование механизмов, простейших роботов, позволяющих решить конкретные задачи (с помощью

стандартных простых механизмов, с помощью материального или виртуального конструктора)

управлять моделями роботизированных устройств;

осуществлять сборку из деталей конструктора роботизированных устройств.
называть виды промышленных роботов, описывать их назначение и функции;
называть виды бытовых роботов, описывать их назначение и функции;
использовать датчики и программировать действие учебного робота в зависимости от задач проекта;
осуществлять робототехнические проекты, совершенствовать конструкцию, испытывать и презентовать результат проекта.

.. Предметные результаты освоения содержания модуля « Технологии растениеводство»

К концу обучения в 7 класса учащиеся получают возможность научиться

характеризовать основные направления растениеводства; описывать полный технологический цикл получения наиболее распространённой растениеводческой продукции своего региона;
называть ручные и механизированные инструменты обработки почвы;
классифицировать культурные растения по различным основаниям;
называть полезные дикорастущие растения и знать их свойства;
называть опасные для человека дикорастущие растения;
называть полезные для человека грибы; называть опасные для человека грибы;
владеть методами сбора, переработки и хранения полезных дикорастущих растений и их плодов;
владеть методами сбора, переработки и хранения полезных для человека грибов;
характеризовать мир профессий, связанных с растениеводством, их востребованность на региональном рынке труда.

У учащихся будут сформированы умения

определять виды съедобных грибов и способы их применения в питании;
выполнять технологии подготовки и закладки сырья грибов на хранение;
выполнять основные технологические приемы аранжировки цветочных композиций, использования декоративных культур в оформлении помещений (на примере школьных помещений);
применять технологические приемы использования цветочно-декоративных культур в оформлении ландшафта пришкольной территории.

Предметные результаты освоения содержания модуля «Животноводство»

К концу обучения в 7 класса: у учащихся будут сформированы умения

характеризовать основные направления животноводства;
характеризовать особенности основных видов сельскохозяйственных животных своего региона;
называть виды сельскохозяйственных животных, характерных для данного региона;
оценивать условия содержания животных в различных условиях;
владеть навыками оказания первой помощи заболевшим или пораненным животным;
характеризовать способы переработки и хранения продукции животноводства;

характеризовать мир профессий, связанных с животноводством, их востребованность на региональном рынке труда.

распознавать основные типы животных и оценивать их роль в сельскохозяйственном производстве;

приводить примеры технологий производства основных видов животноводческой продукции: молока, мяса, яиц, шерсти, пушнины;

осуществлять контроль и оценку качества продукции животноводства;

собирать информацию и описывать технологию разведения, содержания домашних животных на примере своей семьи, семей своих друзей, зоопарка;

составлять рацион для домашних животных в семье, организацию их кормления;

составлять технологические схемы производства продукции животноводства;

собирать информацию и описывать работу по улучшению пород кошек, собак в клубах;

выполнять на макетах и муляжах санитарную обработку и другие профилактические мероприятия для кошек, собак.

Обучающиеся получат возможность научиться:

приводить рассуждения, содержащие аргументированные оценки и прогнозы развития технологий животноводства;

проводить исследования способов разведения и содержания молодняка, домашних животных в своей семье, семьях друзей;

проектированию и изготовлению 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.;

описывать признаки основных заболеваний домашних животных по личным наблюдениям и информационным источникам; исследовать проблемы бездомных животных как проблему своего микрорайона.

Предметные результаты освоения содержания модуля « Социальные технологии»

К концу обучения в 7 класса **у учащихся будут сформированы умения**

объяснять специфику социальных технологий, пользуясь произвольно избранными примерами, характеризуя тенденции развития социальных технологий в XXI веке;

называть виды социальных технологий;

характеризовать технологии работы с общественным мнением, технологии сферы услуг, социальные сети как технологию;

применять методы и средства получения информации в процессе социальных технологий;

характеризовать профессии, связанные с реализацией социальных технологий

2. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА, КУРСА

МЕТОДЫ И СРЕДСТВА ТВОРЧЕСКОЙ И ПРОЕКТНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ (4 ЧАСА).

Теоретические сведения.

Создание новых идей при помощи метода фокальных объектов. Техническая документация в проекте. Конструкторская документация.

Технологическая документация в проекте

Практические работы.

Самооценка интересов и склонностей к какому-либо виду деятельности.

ПРОИЗВОДСТВО (4 ЧАСА).

Теоретические сведения.

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

Практические работы.

Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе о производствах. Проведение наблюдений. Экскурсии. Подготовка рефератов.

ТЕХНОЛОГИЯ (4 ЧАСА).

Теоретические сведения.

Культура производства. Технологическая культура производства. Культура труда

Практические работы.

Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе о технологиях. Экскурсия на производство по ознакомлению с технологиями конкретного производства.

ТЕХНИКА (6 ЧАСОВ).

Теоретические сведения.

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

Понятие о технической системе. Рабочие органы технических систем. Двигатели технических систем. Робототехника. Робототехника.

Механическая трансмиссия в технических системах. Электрическая, гидравлическая и пневматическая трансмиссия в технических системах.

Практические работы.

Составление иллюстрированных проектных обзоров техники по отдельным отраслям и видам

ТЕХНОЛОГИИ ПОЛУЧЕНИЯ, ОБРАБОТКИ, ПРЕОБРАЗОВАНИЯ И ИСПОЛЬЗОВАНИЯ МАТЕРИАЛОВ (8 ЧАСОВ).

Теоретические сведения.

Производство металлов. Производство древесных материалов. Производство синтетических материалов и пластмасс. Особенности производства искусственных волокон в текстильном производстве. Свойства искусственных волокон. Производственные технологии обработки конструкционных материалов резанием. 3D моделирование. Производственные технологии пластического формования материалов. 3D моделирование. Физико-химические и термические технологии обработки материалов.

Практические работы.

Ознакомление с образцами различного сырья и материалов. Лабораторные исследования свойств различных материалов. Составление коллекций сырья и материалов. Просмотр роликов о производстве материалов, составление отчетов об этапах производства.

Ознакомление с устройством и назначением ручных неэлектрофицированных инструментов. Упражнения по пользованию инструментами. Разметка проектных изделий и деталей. Изготовление простых изделий для быта из конструкционных материалов. Обработка текстильных материалов из натуральных волокон растительного происхождения с помощью ручных инструментов, приспособлений, машин.

ТЕХНОЛОГИИ ОБРАБОТКИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ (8 ЧАСОВ).

Теоретические сведения.

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

Практические работы.

Составление меню, отвечающего здоровому образу жизни. Определение количества и состава продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека в витаминах. Определение качества мытья столовой посуды экспресс-методом химического анализа. Определение доброкачественности пищевых продуктов органолептическим методом и методом химического анализа.

Приготовление кулинарных блюд и органолептическая оценка их качества. Сушка фруктов, ягод, овощей, зелени. Замораживание овощей и фруктов.

ТЕХНОЛОГИИ ПОЛУЧЕНИЯ, ПРЕОБРАЗОВАНИЯ И ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ЭНЕРГИИ (6 ЧАСОВ).

Теоретические сведения.

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

Практические работы.

Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе об областях получения и применения механической энергии.

Ознакомление с устройствами, использующими кинетическую и потенциальную энергию.

ТЕХНОЛОГИИ ПОЛУЧЕНИЯ, ОБРАБОТКИ И ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ИНФОРМАЦИИ (6 ЧАСОВ).

Теоретические сведения.

Робототехника. Источники и каналы получения информации. Метод наблюдения и получения новой информации. Технические средства проведения наблюдений. Опыт или эксперименты для получения новой информации. Опыт или эксперименты для получения новой информации.

Практические работы.

Оценка восприятия содержания информации в зависимости от установки. Сравнение скорости и качества восприятия информации различными органами чувств.

ТЕХНОЛОГИИ РАСТЕНИЕВОДСТВА (8 ЧАСОВ).

Теоретические сведения.

Грибы Их значение в природе и жизни человека. Характеристика искусственно выращиваемых съедобных грибов. Требования к среде и условиям выращивания культивируемых грибов. Технологии ухода за грибницами и получение урожая шампиньонов и вешанок. Безопасные технологии сбора и заготовки грибов.

Практические работы.

Описание основных агротехнологических приёмов выращивания культурных растений. Определение полезных свойств культурных растений. Классифицирование культурных растений по группам. Проведение исследований с культурными растениями в условиях школьного кабинета.

Выполнение основных агротехнологических приёмов выращивания культурных растений с помощью ручных орудий труда на пришкольном участке. Определение полезных свойств культурных растений. Классифицирование культурных растений по группам. Проведение опытов с культурными растениями на пришкольном участке.

ТЕХНОЛОГИИ ЖИВОТНОВОДСТВА (4 ЧАСА).

Теоретические сведения.

Корма для животных. Состав кормов и их питательность. Составление рациона кормления. Подготовка кормов к вскармливанию и раздача их животным.

Практические работы.

Сбор дополнительной информации и описание примеров разведения животных для удовлетворения различных потребностей человека, классифицирование этих потребностей. Сбор информации об основных видах сельскохозяйственных животных своего села, соответствующих направлениях животноводства и их описание.

СОЦИАЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ (8 ЧАСОВ).

Теоретические сведения.

Назначение социологических исследований. Технология опроса: анкетирование. Технология опроса : интервью. Итоговая контрольная работа. Обобщающая беседа по изучению курса. Резерв учебного времени

Практические работы

Тесты по оценке свойств личности. Составление и обоснование перечня личных потребностей и их иерархическое построение

3. ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

Раздел, тема урока	Кол-во часов
Методы и средства творческой и проектной деятельности	4
Вводный инструктаж	
Создание новых идей при помощи метода фокальных объектов	
Техническая документация в проекте	
Конструкторская документация	
Технологическая документация в проекте	
Производство	4
Современные средства ручного труда	
Средства труда современного производства	
Агрегаты и производственные линии	
Входная контрольная работа	
Технология	4
Культура производства	
Технологическая культура производства	
Культура труда	
Культура труда	
Техника	6

Двигатели. Воздушные двигатели.	
Гидравлические двигатели.	
Паровые двигатели	
Тепловые машины внутреннего сгорания	
Реактивные и ракетные двигатели	
Электрические двигатели	
Технологии получения , обработки, преобразования и использования материалов	8
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	
3D моделирование. Производственные технологии пластического формования материалов	
3D моделирование. Физико-химические и термические технологии обработки материалов	
Технологии обработки пищевых продуктов	8
Характеристики основных пищевых продуктов, используемых в процессе приготовления изделий из теста.	
Хлеб и продукты хлебопекарной промышленности	
Мучные кондитерские изделия и тесто для их приготовления	
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	
Технологии получения , обработки и использования энергии	6
Энергия магнитного поля	
Энергия магнитного поля	
Энергия электрического тока	
Энергия электрического тока	
Энергия электромагнитного поля	
Энергия электромагнитного поля	
Технологии получения, обработки и использования информации	6
Робототехника. Источники и каналы получения информации.	
Робототехника. Метод наблюдения и получения новой информации	
Робототехника. Технические средства проведения наблюдений	

Технические средства для проведения наблюдений	
Робототехника. Опыт или эксперименты для получения новой информации.	
Опыт или эксперименты для получения новой информации.	
Технологии растениеводства	8
Грибы Их значение в природе и жизни человека	
Грибы Их значение в природе и жизни человека	
Характеристика искусственно выращиваемых съедобных грибов	
Характеристика искусственно выращиваемых съедобных грибов	
Требования к среде и условиям выращивания культивируемых грибов	
Технологии ухода за грибницами и получение урожая шампиньонов и вешенок	
Безопасные технологии сбора и заготовки грибов	
Безопасные технологии сбора и заготовки грибов	
Технологии животноводства(4 часа)	4
Корма для животных	
Состав кормов и их питательность	
Составление рациона кормления	
Подготовка кормов к вскармливанию и раздача их животным	
Социальные технологии(8 часов)	8
Назначение социологических исследований	
Назначение социологических исследований	
Технология опроса: анкетирование	
Технология опроса : интервью	
Итоговая контрольная работа	
Обобщающая беседа по изучению курса	
Резерв учебного времени	

ПРИЛОЖЕНИЕ

Календарно - тематическое планирование по технологии

№ п/п	Тема урока	Кол-во часов	Тип урока	Формы организации учебной деятельности	Виды деятельности, контроль	Дата проведения	
						план.	факт.
Методы и средства творческой и проектной деятельности(4 часа)							
1	Создание новых идей при помощи метода фокальных объектов	1	Урок рефлексии/ Урок-консультация	Устный опрос	Ответы на вопросы. Контроль качества выполнения практической работы/ Он-лайн тестирование	04,09	
2	Техническая документация в проекте	1	Урок рефлексии/ Урок-консультация	Тестирование	Ответы на вопросы. Контроль качества выполнения практической работы/ Он-лайн тестирование	04,09	
3	Конструкторская документация	1	Урок рефлексии/ Урок-консультация	Устный опрос	Ответы на вопросы. Контроль качества выполнения практической работы/ Он-лайн тестирование	11,09	
4	Технологическая документация в проекте	1	Урок рефлексии/ Урок-консультация	Тестирование	Ответы на вопросы. Контроль качества выполнения практической работы/ Он-лайн тестирование	11,09	
Производство(4 часа)							
5	Современные средства ручного труда	1	Урок рефлексии/ Урок-консультация	Устный опрос	Ответы на вопросы. Контроль качества выполнения практической работы/ Он-лайн	18,09	

					тестирование		
6	Средства труда современного производства	1	Урок рефлексии/ Урок-консультация	Тестирование	Ответы на вопросы. Контроль качества выполнения практической работы/ Он-лайн тестирование	18,09	
7	Агрегаты и производственные линии	1	Урок рефлексии/ Урок-консультация	Устный опрос	Ответы на вопросы. Контроль качества выполнения практической работы/ Он-лайн тестирование	25,09	
8	Входная контрольная работа	1	Контрольная работа	Тестирование	Ответы на вопросы. Контроль качества выполнения практической работы/ Он-лайн тестирование	25,09	
Технология(4 часа)							
9	Культура производства	1	Урок рефлексии/ Урок-консультация	Устный опрос	Ответы на вопросы. Контроль качества выполнения практической работы/ Он-лайн тестирование	02,10	
10	Технологическая культура производства	1	Урок рефлексии/ Урок-консультация	Тестирование	Ответы на вопросы. Контроль качества выполнения практической работы/ Он-лайн тестирование	02,10	
11	Культура труда	1	Урок рефлексии/ Урок-консультация	Устный опрос	Ответы на вопросы. Контроль качества выполнения практической работы/ Он-лайн тестирование	16,10	
12	Культура труда	1	Урок рефлексии/ Урок-консультация	Тестирование	Ответы на вопросы. Контроль качества выполнения практической работы/ Он-лайн тестирование	16,10	
Техника(6 часов)							

13	Двигатели. Воздушные двигатели.	1	Урок открытия новых знаний, обретения новых умений и навыков/ Урок-консультация	Групповая при проведении исследования идеи	Ответы на вопросы. Лабораторная работа/ Он-лайн тестирование	23,10	
14	Гидравлические двигатели.	1	Урок рефлексии/ Урок-консультация	Устный опрос	Ответы на вопросы. Контроль качества выполнения практической работы/ Он-лайн тестирование	23,10	
15	Паровые двигатели	1	Урок рефлексии/ Урок-консультация	Устный опрос	Ответы на вопросы. Контроль качества выполнения практической работы/ Он-лайн тестирование	30,10	
16	Тепловые машины внутреннего сгорания	1	Урок рефлексии/ Урок-консультация	Устный опрос	Ответы на вопросы. Контроль качества выполнения практической работы/ Он-лайн тестирование	30,10	
17	Реактивные и ракетные двигатели	1	Урок рефлексии/ Урок-консультация	Устный опрос	Ответы на вопросы. Контроль качества выполнения практической работы/ Он-лайн тестирование	06,11	
18	Электрические двигатели	1	Урок рефлексии/ Урок-консультация	Устный опрос	Ответы на вопросы. Контроль качества выполнения практической работы/ Он-лайн тестирование	06,11	
Технологии получения , обработки, преобразования и использования материалов(8 часов)							
19	Производство металлов	1	Урок открытия новых знаний, обретения новых умений и навыков/ Урок-консультация	Устный опрос, проверка домашнего задания	Ответы на вопросы. Сообщение «Инструменты и приспособления». Контроль качества заточки инструмента/ Он-лайн тестирование	13,11	
20	Производство древесных материалов	1	Урок открытия новых знаний,	Письменный опрос	Разгадывание кроссворда «Инструменты». Ответы на	13,11	

			обретения новых умений и навыков/ Урок-консультация		вопросы. Контроль качества выполненной работы/ Он-лайн тестирование		
21	Производство синтетических материалов и пластмасс	1	Урок рефлексии/ Урок-консультация	Устный опрос	Фронтальный письменный опрос. Контроль качества выполнения/ Он-лайн тестирование	27,11	
22	Особенности производства искусственных волокон в текстильном производстве	1	Урок рефлексии/ Урок-консультация	Тестирование	Ответы на вопросы. / Он-лайн тестирование	27,11	
23	Свойства искусственных волокон	1	Урок рефлексии/ Урок-консультация	Устный опрос	Фронтальный письменный опрос. Контроль качества выполнения/ Он-лайн тестирование	04,12	
24	Производственные технологии обработки конструкционных материалов резанием	1	Урок рефлексии/ Урок-консультация	Тестирование	Ответы на вопросы. / Он-лайн тестирование	04,12	
25	3D моделирование. Производственные технологии пластического формования материалов	1	Урок рефлексии/ Урок-консультация	Устный опрос	Фронтальный письменный опрос. Контроль качества выполнения/ Он-лайн тестирование	11,12	
26	3D моделирование. Физико-химические и термические технологии обработки материалов	1	Урок рефлексии/ Урок-консультация	Тестирование	Ответы на вопросы. / Он-лайн тестирование	11,12	
Технологии обработки пищевых продуктов(8 часов)							
27	Характеристики основных пищевых продуктов, используемых в процессе приготовления изделий из теста.	1	Урок открытия новых знаний, обретения новых умений и навыков/ Урок-консультация	Проверка домашнего задания	Ответы на вопросы. Контроль качества практической работы/ Он-лайн тестирование	18,12	
28	Хлеб и продукты хлебопекарной промышленности	1	Урок открытия новых знаний,	Устный опрос	Ответы на вопросы. Контроль качества практической работы. /	18,12	

			обретения новых умений и навыков/ Урок-консультация		Он-лайн тестирование		
29	Мучные кондитерские изделия и тесто для их приготовления	1	Урок открытия новых знаний, обретения новых умений и навыков/ Урок-консультация	Устный опрос	Ответы на вопросы. Контроль качества практической работы. / Он-лайн тестирование	25,12	
30	Мучные кондитерские изделия и тесто для их приготовления	1	Урок рефлексии/ Урок-консультация	Устный опрос	Фронтальный письменный опрос. Контроль качества выполнения/ Он-лайн тестирование	25,12	
31	Переработка рыбного сырья. Пищевая ценность рыбы	1	Урок рефлексии/ Урок-консультация	Тестирование	Ответы на вопросы. / Он-лайн тестирование	08,01	
32	Механическая и тепловая кулинарная обработка рыбы	1	Урок рефлексии/ Урок-консультация	Устный опрос	Фронтальный письменный опрос. Контроль качества выполнения/ Он-лайн тестирование	08,01	
33	Нерыбные пищевые продукты моря.	1	Урок рефлексии/ Урок-консультация	Тестирование	Ответы на вопросы. / Он-лайн тестирование	15,01	
34	Рыбные консервы и пресервы	1	Урок рефлексии/ Урок-консультация	Устный опрос	Фронтальный письменный опрос. Контроль качества выполнения/ Он-лайн тестирование	15,01	
Технологии получения , обработки и использования энергии(6 часов)							
35	Энергия магнитного поля	1	Урок открытия новых знаний, обретения новых умений и навыков/ Урок-консультация	Устный опрос	Ответы на вопросы. Сообщение учащихся о народных промыслах, связанных с обработкой древесины. Контроль качества практической работы/ Он-лайн тестирование	22,01	

36	Энергия магнитного поля	1	Урок открытия новых знаний, обретения новых умений и навыков/ Урок-консультация	Устный опрос	Ответы на вопросы. Сообщение учащихся о народных промыслах, связанных с обработкой древесины. / Он-лайн тестирование	22,01	
37	Энергия электрического тока	1	Урок рефлексии/ Урок-консультация	Тест	Ответы на вопросы. Контроль качества выполнения практической работы/ Он-лайн тестирование	29,01	
38	Энергия электрического тока	1	Урок рефлексии/ Урок-консультация	Тест	Ответы на вопросы. Контроль качества выполнения практической работы/ Он-лайн тестирование	29,01	
39	Энергия электромагнитного поля	1	Урок открытия новых знаний, обретения новых умений и навыков/ Урок-консультация	Тестирование	Ответы на вопросы. Контроль качества выполнения практической работы/ Он-лайн тестирование	05,02	
40	Энергия электромагнитного поля	1	Урок открытия новых знаний, обретения новых умений и навыков/ Урок-консультация	Устный опрос, проверка домашнего задания	Ответы на вопросы. Контроль качества выполнения практической работы/ Он-лайн тестирование	05,02	

Технологии получения, обработки и использования информации(6 часов)

41	Робототехника. Источники и каналы получения информации.	1	Урок рефлексии/ Урок-консультация	Устный опрос	Ответы на вопросы. Контроль качества выполнения практической работы/ Он-лайн тестирование	12,02	
42	Робототехника. Метод наблюдения и получения новой информации	1	Урок рефлексии/ Урок-консультация	Тестирование	Ответы на вопросы / Он-лайн тестирование	12,02	
43	Робототехника. Технические средства проведения наблюдений	1	Урок рефлексии/ Урок-консультация	Тест	Ответы на вопросы. Контроль качества выполнения практической работы/ Он-лайн	26,02	

					тестирование		
44	Технические средства для проведения наблюдений	1	Урок рефлексии/ Урок-консультация	Тест	Ответы на вопросы. Контроль качества выполнения практической работы/ Он-лайн тестирование	26,02	
45	Робототехника. Опыт или эксперименты для получения новой информации.	1	Урок открытия новых знаний, обретения новых умений и навыков/ Урок-консультация	Тестирование	Ответы на вопросы. Контроль качества выполнения практической работы/ Он-лайн тестирование	04,03	
46	Опыт или эксперименты для получения новой информации.	1	Урок открытия новых знаний, обретения новых умений и навыков/ Урок-консультация	Устный опрос, проверка домашнего задания	Ответы на вопросы. Контроль качества выполнения практической работы/ Он-лайн тестирование	04,03	

Технологии растениеводства(8 часов)

47	Грибы Их значение в природе и жизни человека	1	Урок рефлексии/ Урок-консультация	Устный опрос	Фронтальный письменный опрос. Контроль качества выполнения/ Он-лайн тестирование	11,03	
48	Грибы Их значение в природе и жизни человека	1	Урок рефлексии/ Урок-консультация	Тестирование	Ответы на вопросы. / Он-лайн тестирование	11,03	
49	Характеристика искусственно выращиваемых съедобных грибов	1	Урок рефлексии/ Урок-консультация	Устный опрос	Фронтальный письменный опрос. Контроль качества выполнения/ Он-лайн тестирование	18,03	
50	Характеристика искусственно выращиваемых съедобных грибов	1	Урок рефлексии/ Урок-консультация	Тестирование	Ответы на вопросы. / Он-лайн тестирование	18,03	
51	Требования к среде и условиям выращивания культивируемых грибов	1	Урок рефлексии/ Урок-консультация	Устный опрос	Фронтальный письменный опрос. Контроль качества выполнения/ Он-лайн тестирование	25,03	

52	Технологии ухода за грибницами и получение урожая шампиньонов и вешанок	1	Урок рефлексии/ Урок-консультация	Тестирование	Ответы на вопросы. / Он-лайн тестирование	25,03	
53	Безопасные технологии сбора и заготовки грибов	1	Урок рефлексии/ Урок-консультация	Устный опрос	Фронтальный письменный опрос. Контроль качества выполнения/ Он-лайн тестирование	01,04	
54	Безопасные технологии сбора и заготовки грибов	1	Урок рефлексии/ Урок-консультация	Тестирование	Ответы на вопросы. / Он-лайн тестирование	01,04	
Технологии животноводства(4 часа)							
55	Корма для животных	1	Урок открытия новых знаний, обретения новых умений и навыков/	тестирование	Лабораторная работа «Приёмы термической обработки стали» / Он-лайн тестирование	15,04	
56	Состав кормов и их питательность	1	Урок рефлексии/ Урок-консультация	Устный опрос	Фронтальный письменный опрос. Контроль качества выполнения/ Он-лайн тестирование	15,04	
57	Составление рациона кормления	1	Урок открытия новых знаний, обретения новых умений и навыков/	Письменный опрос	Ответы на вопросы. Составление кинематической схемы/ Он-лайн тестирование	22,04	
58	Подготовка кормов к вскармливанию и раздача их животным	1	Урок рефлексии/ Урок-консультация	Устный опрос	Фронтальный письменный опрос. Контроль качества выполнения/ Он-лайн тестирование	22,04	
Социальные технологии(8 часов)							
59	Назначение социологических исследований	1	Урок открытия новых знаний, обретения новых умений и навыков/ Урок-консультация	Парная работа с инструкциями, Фронтальный опрос	Ответы на вопросы. Контроль качества выполнения практической работы/ Он-лайн тестирование	29,04	

60	Назначение социологических исследований	1	Урок рефлексии/ Урок-консультация	Групповая при проведении исследования идеи	Ответы на вопросы. Контроль качества выполнения практической работы/ Он-лайн тестирование	29,04	
61	Технология опроса: анкетирование	1	Урок рефлексии/ Урок-консультация	Индивидуальная при анализе инструментов и материалов	Ответы на вопросы. Контроль качества выполнения практической работы/ Он-лайн тестирование	29,04	
62	Технология опроса : интервью	1	Урок рефлексии/ Урок-консультация	Групповая при проведении исследования идеи	Ответы на вопросы. Контроль качества выполнения практической работы/ Он-лайн тестирование	29,04	
63	Итоговая контрольная работа	1	Урок рефлексии/ Урок-консультация	Индивидуальная при анализе инструментов и материалов	Ответы на вопросы. Контроль качества выполнения практической работы/ Он-лайн тестирование	06,05	
64	Обобщающая беседа по изучению курса	1	Урок рефлексии/ Урок-консультация	Устный опрос	Фронтальный письменный опрос. Контроль качества выполнения/ Он-лайн тестирование	06,05	
65	Резерв учебного времени	1				13,05	
66	Резерв учебного времени	1				13,05	
67	Резерв учебного времени	1				20,05	
68	Резерв учебного времени	1				20,05	