

**Муниципальное общеобразовательное учреждение
средняя школа с. Ждамирово**

СОГЛАСОВАНО

Заместитель директора по УВР

_____ Абрашина О.В.

« ____ » _____ 2023 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор МОУ СШ с. Ждамирово

_____ Сазанова О.Ю.

Приказ № ____ от « ____ » _____ 2023 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

Наименование курса: ТЕХНОЛОГИЯ

Класс: 7

Уровень общего образования: основное общее

Учитель технологии Шабрашин Владимир Александрович

Срок реализации программы: 2023 - 2024 учебный год

Количество часов по учебному плану: всего 68 часов в год; в неделю 2 часа

Планирование составлено на основе: Тищенко А. Т. Технология: программа. 5-8 классы / А. Т. Тищенко, Н. В. Сеница. -М.: Вентана-Граф - 2015

Учебник: Технология. Технология ведения дома: 7 класс: учебник для учащихся общеобразовательных организаций / Н. В. Сеница, В. Д. Симоненко. – М.: Вентана-Граф - 2015; Технология: 7 класс: учебник для учащихся общеобразовательных организаций / под ред. В. Д. Симоненко. – М.: Вентана-Граф, 2015.

Рабочую программу составил: учитель технологии Шабрашин В.А.

Планируемые результаты изучения учебного предмета

Личностные результаты:

- формирование целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики; проявление познавательной активности в области предметной технологической деятельности;
- формирование ответственного отношения к учебе, готовности и способности, обучающихся к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию; овладение элементами организации умственного и физического труда;
- самооценка умственных и физических способностей при трудовой деятельности в различных сферах с позиций будущей социализации и стратификации;
- развитие трудолюбия и ответственности за результаты своей деятельности; выражение желания учиться для удовлетворения перспективных потребностей;
- осознанный выбор и построение дальнейшей индивидуальной траектории образования на базе основного ориентирования в мире профессий и профессиональных предпочтений с учетом устойчивых познавательных интересов, а также на основе формирования уважительного отношения к труду;
- становление самоопределения в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности, планирование образовательной и профессиональной карьеры, осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;
- формирование коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками; умение общаться при коллективном выполнении работ или проектов с учетом общности интересов и возможностей членов трудового коллектива;
- проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности;
- самооценка готовности к предпринимательской деятельности в сфере технологий, к рациональному ведению домашнего хозяйства;
- формирование основ экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления; бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
- развитие эстетического сознания через освоение художественного наследия народов России и мира, творческой деятельности эстетического характера; формирование индивидуально-личностных позиций учащихся.

Метапредметные результаты:

- самостоятельное определение цели своего обучения, постановка и формулировка для себя новых задач в учебе и познавательной деятельности;
- алгоритмизирование планирования процесса познавательно-трудовой деятельности;
- определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;
- комбинирование известных алгоритмов технического и технологического творчества в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них; поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;
- выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительскую стоимость; самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию изделий и продуктов;
- виртуальное и натуральное моделирование технических объектов, продуктов и технологических процессов; проявление инновационного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;
- осознанное использование речевых средств в соответствии с задачей коммуникации для выражения своих чувств, мыслей и потребностей; планирование и регуляция своей деятельности; подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и

организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;

- формирование и развитие компетентности в области использования информационно-коммуникационных технологий (ИКТ); выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, Интернет-ресурсы и другие базы данных;

- организация учебного сотрудничества и совместной деятельности с учителем и сверстниками; согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками; объективное оценивание вклада своей познавательно-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива;

- оценивание правильности выполнения учебной задачи, собственных возможностей ее решения; диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям; обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполненных технологических процессах;

- соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда; соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;

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

- формирование и развитие экологического мышления, умение применять его с познавательной, коммуникативной, социальной практике и профессиональной ориентации.

Предметные результаты:

В познавательной сфере:

- осознание роли техники и технологий для прогрессивного развития общества; формирование целостного представления о техносфере, сущности технологической культуры и культуры труда; классификация видов и назначения методов получения и приобретения материалов, энергии, информации, природных объектов, а также соответствующих технологий промышленного производства; ориентация в имеющихся и возможных средствах, и технологиях создания объектов труда;

- практическое освоение обучающимися основ проектно-исследовательской деятельности; проведение наблюдений и экспериментов под руководством учителя; объяснение явлений, процессов и связей, выявляемых в ходе исследований;

- уяснение социальных и экологических последствий развития технологий промышленного и сельскохозяйственного производства, энергетики и транспорта; распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах; оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;

- развитие умений применять технологии представления, преобразования и использования информации, оценивать возможности и области применения средств и инструментов ИКТ в современном производстве или сфере обслуживания, рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;

- овладение средствами и формами графического отображения объектов или процессов, правилами выполнения графической документации, овладение методами чтения технической, технологической и инструктивной информации;

- формирование умений устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным предметам для решения прикладных учебных задач; применение общенаучных знаний по предметам естественно-математического цикла в процессе подготовки и осуществления технологических процессов для обоснования и аргументации рациональности деятельности; применение элементов экономики при обосновании технологий и проектов;

- овладение алгоритмами и методами решения организационных и технико-технологических задач; овладение элементами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;

В трудовой сфере:

- планирование технологического процесса и процесса труда; подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии; подбор инструментов, приспособлений и оборудования с учетом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;

- овладение методами учебно-исследовательской и проектной деятельности. Решения творческих задач, моделирования, конструирования; проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ;

- выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов, ограничений; соблюдение трудовой и технологической дисциплины; соблюдение норм и правил безопасного труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;

- выбор средств и видов представления технической и технологической информации в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;

- контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и измерительных инструментов; выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;

- документирование результатов труда и проектной деятельности; расчет себестоимости продукта труда; примерная экономическая оценка возможной прибыли с учетом сложившейся ситуации на рынке товаров и услуг;

В мотивационной сфере:

- оценивание своей способности к труду в конкретной предметной деятельности; осознание ответственности за качество результатов труда;

- согласование своих потребностей и требований с потребностями и требованиями других участников познавательно-трудовой деятельности;

- формирование представлений о мире профессий, связанных с изученными технологиями, их востребованности на рынке труда; направленное продвижение к выбору будущей профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального образования

- выраженная готовность к труду в сфере материального производства или сфере услуг; оценивание своей способности и готовности к предпринимательской деятельности;

- стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств, труда; наличие логической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;

В эстетической сфере:

- овладение методами эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда, дизайнерского проектирования изделий⁴ разработка варианта рекламы выполненного объекта или результата труда;

- рациональное и эстетическое оснащения рабочего места с учетом требований эргономики и элементов научной организации труда;

- умение выражать себя в доступных видах и формах художественно-прикладного творчества; художественное оформление объекта труда и оптимальное планирование работ;

- рациональный выбор рабочего костюма и опрятное содержание рабочей одежды;

- участие в оформлении класса и школы, озеленении пришкольного участка, стремление внести красоту в домашний быт;

В коммуникативной сфере:

- практическое освоение умений, составляющих основу коммуникативной компетентности; действовать с учетом позиции другого и уметь согласовывать свои действия; устанавливать и поддерживать необходимые контакты с другими людьми; удовлетворительно владеть нормами и

техникой общения; определять цели коммуникации, оценивать ситуацию, учитывать намерения и способы коммуникации партнера, выбрать адекватные стратегии коммуникации;

- установление рабочих отношений в группе для выполнения практической работы или проекта, эффективное сотрудничество и способствование эффективной кооперации; интегрирование в группу сверстников и построение продуктивного взаимодействия со сверстниками и учителями;

- сравнение разных точек зрения перед принятием решения и осуществлением выбора; аргументирование своей точки зрения, отстаивание в споре своей позиции невраждебным для оппонентов образом;

- адекватное использование речевых средств для решения различных коммуникативных задач; овладение устной и письменной речью; построение монологических контекстных высказываний; публичная презентация и защита проекта изделия, продукта труда или услуг;

В физиолого-психологической сфере:

- развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении операций с помощью машин и механизмов; достижение необходимой точки движений при выполнении различных технологических операций;

- соблюдение необходимой величины усилий, прикладываемых к инструментам, с учетом технологических требований;

- сочетание образного и логического мышления в проектной деятельности.

Содержание учебного предмета

С целью учета интересов и склонностей учащихся, возможностей образовательного учреждения, местных социально-экономических условий в содержание образовательной программы были добавлены часы по разделу «Основы аграрной технологии», за счет сокращения часов по разделам «Кулинария», «Создание изделий из текстильных материалов», «Технологии творческой и опытнической деятельности». Комплексный учебный план составлен с учетом сезонности сельскохозяйственных работ. В связи с перераспределением времени между указанными разделами уменьшается объем и сложность практических работ с сохранением всех информационных составляющих минимума содержания обучения технологии.

1. Основы аграрной технологии.

Осенние работы.

Теоретические сведения. Классификация и характеристика плодовых растений. Строение плодовых растений. Закладка плодового сада. Обрезка плодовых деревьев и ягодных кустарников.

Практические работы. Изучение плодоносных образований семечковых и косточковых культур. Посадка деревьев в саду. Обрезка ягодных кустарников.

Технология хранения сельскохозяйственной продукции.

Теоретические сведения. Хранение плодов и овощей. Хранение корнеплодов.

Практические работы. Сбор и закладка плодов на хранение. Сбор урожая и закладка на хранение корнеплодов.

Весенние работы.

Теоретические сведения. Уход за садом. Ягодные культуры: посадка и уход. Размножение плодовых и ягодных растений. Прививки плодовых культур. Размножение ягодных кустарников черенками. Плодовый питомник.

Практические работы. Уход за плодовыми деревьями. Весенняя обрезка саженцев ягодных культур. Прививка плодовых культур. Заготовка и посадка черенков черной смородины.

2. Технология домашнего хозяйства.

Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере.

Теоретические сведения. Роль освещения в интерьере. Понятие о системе освещения жилого помещения. Естественное и искусственное освещение. Типы ламп: накаливания, люминесцентные,

галогенные, светодиодные. Особенности конструкции ламп, область применения, потребляемая электроэнергия, достоинства и недостатки.

Типы светильников: рассеянного и направленного освещения. Виды светильников: потолочные, висячие, настенные, настольные, напольные, встроенные, рельсовые, тросовые. Современные системы управления светом: выключатели, переключатели, диммеры. Комплексная система управления «умный дом». Типы освещения: общее, местное, направленное, декоративное, комбинированное.

Предметы искусства и коллекции в интерьере. Оформление и размещение картин. Понятие о коллекционировании. Размещение коллекции в интерьере. Профессия дизайнер.

Лабораторно-практические и практические работы. Выполнение электронной презентации «Освещение жилого дома». Систематизация коллекции, книг.

Гигиена жилища.

Теоретические сведения. Значение в жизни человека соблюдения и поддержания чистоты и порядка в жилом помещении. Виды уборки: ежедневная (сухая), еженедельная (влажная), генеральная. Их особенности и правила поведения. Современные натуральные и синтетические средства, применяемые при уходе за посудой, уборке помещения.

Лабораторно-практические и практические работы. Генеральная уборка кабинета технологии. Подбор моющих средств для уборки помещений.

3. Электротехника

Бытовые электроприборы.

Теоретические сведения. Зависимость здоровья и самочувствия людей от поддержания чистоты в доме. Электрические бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении. Современный пылесос, его функции. Робот-пылесос. Понятие о микроклимате. Приборы для создания микроклимата (климатические приборы): кондиционер, ионизатор-очиститель воздуха, озонатор. Функции климатических приборов.

Лабораторно-практические и практические работы. Изучение потребности в бытовых электроприборах для уборки и создания микроклимата в помещении. Подбор современной бытовой техники с учетом потребностей и доходов семьи.

4. Кулинария.

Блюда из молока и кисломолочных продуктов.

Теоретические сведения. Значение молока и кисломолочных продуктов в питании человека. Натуральное (цельное) молоко. Молочные продукты. Молочные консервы. Кисломолочные продукты. Сыр. Методы определения качества молока и молочных продуктов. Посуда для приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов. Молочные супы и каши: технология приготовления и требования к качеству. Подача готовых блюд. Технология приготовления блюд из кисломолочных продуктов. Профессия мастер производства молочной продукции.

Лабораторно-практические и практические работы. Определение качества молока и молочных продуктов. Приготовление молочного супа, молочной каши или блюда из творога.

Изделия из жидкого теста.

Теоретические сведения. Виды блюд из жидкого теста. Продукты для приготовления жидкого теста. Пищевые разрыхлители для теста. Оборудование, посуда и инвентарь для замешивания теста и выпечки блинов. Технология приготовления теста и изделий из него: блинов, блинчиков с начинкой, оладий и блинного пирога. Подача их к столу.

Определение качества меда органолептическими и лабораторными методами.

Лабораторно-практические и практические работы. Определение качества меда. Приготовление изделий из жидкого теста.

Виды теста и выпечка.

Теоретические сведения. Продукты для приготовления выпечки. Разрыхлители теста. Инструменты и приспособления для приготовления теста и формования мучных изделий. Электрические приборы для приготовления выпечки.

Дрожжевое, бисквитное, заварное тесто и тесто для пряничных изделий. Виды изделий из них. Рецепттура и технология приготовления пресного слоеного и песочного теста. Особенности выпечки изделий из них. Профессия кондитер.

Лабораторно-практические и практические работы. Приготовление изделий из пресного слоеного теста. Приготовление изделий из песочного теста.

Сладости, десерты, напитки.

Теоретические сведения. Виды сладостей: цукаты, конфеты, печенье, безе (меренги). Их значение в питании человека. Виды десертов. Безалкогольные напитки: молочный коктейль, морс. Рецепттура, технология их приготовления и подача к столу. Профессия кондитер сахаристых изделий.

Лабораторно-практические и практические работы. Приготовление сладких блюд и напитков.

Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет.

Теоретические сведения. Меню сладкого стола. Сервировка сладкого стола. Набор столового белья, приборов и посуды. подача кондитерских изделий и сладких блюд. Правила поведения за столом и пользования десертными приборами. Сладкий стол фуршет. Правила приглашения гостей. Разработка пригласительных билетов с помощью ПК.

Лабораторно-практические и практические работы. Разработка меню. Приготовление блюд для праздничного сладкого стола. Разработка приглашение на праздник с помощью ПК.

5. Создание изделий из текстильных материалов.

Свойства текстильных материалов.

Теоретические сведения. Классификация текстильных волокон животного происхождения. Способы их получения. Виды и свойства шерстяных и шелковых тканей. Признаки определения вида тканей по сырьевому составу. Сравнительная характеристика свойств тканей из различных волокон.

Лабораторно-практические и практические работы. Определение сырьевого состава тканей и изучение их свойств.

Конструирование швейных изделий.

Теоретические сведения. Понятие о поясной одежде. Виды поясной одежды. Конструкции юбок. Снятие мерок для изготовления поясной одежды. Построение чертежа прямой юбки.

Лабораторно-практические и практические работы. Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ. Снятие мерок и построение чертежа прямой юбки в натуральную величину.

Моделирование швейных изделий.

Теоретические сведения. Приемы моделирования поясной одежды. Моделирование юбки с расширением книзу. Моделирование юбки со складками. Подготовка выкройки к раскрою. Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, журнала мод, с СД и из Интернета.

Лабораторно-практические и практические работы. Моделирование юбки. Получение выкройки швейного изделия из журнала мод. Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

Швейная машина.

Теоретические сведения. Уход за швейной машиной: чистка и смазка движущихся и вращающихся частей. Приспособления к швейной машине для потайного подшивания и окантовывания среза.

Лабораторно-практические и практические работы. Уход за швейной машиной: чистка и смазка. Выполнение потайного подшивания и окантовывания среза с помощью приспособлений к швейной машине.

Технология изготовления швейных изделий.

Теоретические сведения. Технология изготовления поясного швейного изделия. Правила раскладки выкроек поясного изделия на ткани. Правила раскроя. Выкраивание бейки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы ножницами, булавками, утюгом. Дублирование детали пояса клеевой прокладкой-корсажем.

Понятие о дублировании деталей кроя. Технология соединения детали с клеевой прокладкой. Правила безопасной работы утюгом.

Основные операции при ручных работах: прикрепление подогнутого края потайными стежками – подшивание.

Основные машинные операции: подшивание потайным швом с помощью лапки для потайного подшивания; стачивание косых беек; окантовывание среза бейкой.

Классификация машинных швов: краевой окантовочный с закрытым срезом и с открытым срезом.

Технология обработки среднего шва юбки с застежкой-молнией и разрезом. Притачивание застежки-молнии вручную и на швейной машине. Технология обработки односторонней, встречной бантовой складок.

Подготовка и проведение примерки поясной одежды. Устранение дефектов после примерки.

Последовательность обработки поясного изделия после примерки. Технология обработки вытачек, боковых срезов, верхнего среза поясного изделия прямым притачным поясом. Выметывание петли и пришивание пуговицы на поясе. Обработка нижнего среза изделия. Обработка разреза в шве. Чистка и влажно-тепловая обработка изделия.

Лабораторно-практические и практические работы. Раскрой проектного изделия. Изготовление образцов ручных и машинных работ. Обработка среднего шва юбки с застежкой-молнией. Обработка складок. Подготовка и проведение примерки поясного изделия. Обработка юбки после примерки: вытачек и боковых срезов, верхнего среза прямым притачным поясом, нижнего среза. Выполнение прорезной петли и пришивание пуговицы. Чистка изделия и окончательная влажно-тепловая обработка.

6. Художественные ремесла.

Ручная роспись тканей.

Теоретические сведения. Понятие о ручной росписи тканей. Подготовка тканей к росписи. Виды батика. Технология горячего батика. Декоративные эффекты в горячем батике. Технология холодного батика. Декоративные эффекты в холодном батике. Особенности выполнения узелкового батика и свободной росписи. Профессия художник росписи по ткани.

Лабораторно-практические и практические работы. Выполнение образца росписи ткани в технике холодного батика.

Вышивание.

Теоретические сведения. Материалы и оборудование для вышивки. Приемы подготовки ткани к вышивке. Технология выполнения прямых, петлеобразных, петельных, крестообразных и косых ручных стежков.

Техника вышивания швом крест горизонтальными и вертикальными рядами, по диагонали. Использование ПК в вышивке крестом. Техника вышивания художественной, белой и владимирской гладью. Материалы и оборудование для вышивки гладью. Атласная и штриховая гладь. Швы французский узелок и рококо.

Материалы и оборудование для вышивки атласными лентами. Швы, используемые в вышивке лентами. Стирка и оформление готовой работы. Профессия вышивальщица.

Лабораторно-практические и практические работы. Выполнение образцов швов прямыми, петлеобразными, петельными, крестообразными и косыми стежками.

Выполнение образца вышивки в технике крест. Выполнение образцов вышивки гладью, французским узелком и рококо. Выполнение образца вышивки атласными лентами.

7. Творческий проект

Теоретические сведения. Цель и задачи проектной деятельности в 7 классе. Составные части годового творческого проекта семиклассников.

Практические работы. Творческие проекты по разделам «Технологии домашнего хозяйства», «Кулинария», «Создание изделий из текстильных материалов», «Художественные ремесла». Составление портфолио и разработка электронной презентации. Презентация и защита творческого проекта.

Варианты творческих проектов: «Умный дом», «Комплект светильников для моей комнаты», «Праздничный сладкий стол», «Сладкоежка», «Праздничный наряд», «Юбка - килт», «Подарок своими руками», «Атласные ленточки» и др.

Тематическое планирование

№ п/п	Раздел и темы	Количество часов
1	Основы аграрной технологии (Осенние работы)	8
2	Технология творческой и опытнической деятельности	9
3	Технология домашнего хозяйства	5
4	Кулинария	11
5	Создание изделий из текстильных материалов	16
6	Художественные ремесла	13
7	Основы аграрной технологии (Весенние работы)	8
	Итого:	68

Календарно-тематический план

№ урока	Тема урока	Кол-во часов	Дата		Примечание
			План	Факт	
Методы и средства творческой проектной деятельности - 5 часов					
1	Создание новых идей методом фокальных объектов	1			
2	Техническая документация в проекте	1			
3	Конструкторская документация	1			
4	Технологическая документация в проекте	1			
5	П/р. Разработать варианты нескольких сувенирных изделий с помощью метода фокальных объектов	1			
Производство – 4 часа					
6	Современные средства ручного труда	1			
7	Средства труда современного производства	1			
8	Агрегаты и производственные линии	1			
9	П/р. Собрать информацию о современных электрофицированных и пневматических ручных инструментах применяемых в производстве	1			
Технология – 4 часа					
10	Культура производства	1			
11	Технологическая культура производства	1			
12	Культура труда	1			
13	П/р. Провести самооценку личной культуры ученического труда и труда на уроках технологии	1			
Техника – 10 часов					
14	Двигатели	1			
15	Воздушные двигатели	1			
16	Гидравлические двигатели	1			
17	Паровые двигатели	1			
18	Тепловые двигатели внутреннего сгорания	1			
19	Реактивные и ракетные двигатели	1			

20	Электрические двигатели	1			
21	П/р. Ознакомление с принципом работы гидравлического домкрата	1			
22	П/р. Ознакомление по модели с устройством двигателя внутреннего сгорания	1			
23	П/р. Ознакомление по модели с устройством паровой машины	1			
Технология получения, обработки, преобразования и использования материалов – 11 часов					
24	Производство металлов	1			
25	Производство древесных материалов	1			
26	Производство искусственных и синтетических материалов и пластмасс	1			
27	Особенности производства искусственных и синтетических волокон в текстильном производстве	1			
28	Свойства искусственных волокон	1			
29	Производственные технологии обработки конструкционных материалов резанием	1			
30	Производственные технологии пластического формования материалов	1			
31	Физико-химические и термические технологии обработки конструкционных материалов	1			
32	П/р. Склеивание заготовок для будущих изделий из древесины или древесных материалов	1			
33	Изготовление изделий с использованием сверлильного и токарного станков для обработки древесины	1			
34	П/р. Ознакомление с расплавлением в муфельной печи куска олова и литьем из него изделия в готовую форму	1			
Технология приготовления мучных изделий – 4 часа					
35	Характеристики основных пищевых продуктов используемых в процессе приготовления изделий из теста	1			
36	Хлеб и продукты хлебопекарной промышленности	1			
37	Мучные кондитерские изделия и тесто для их приготовления	1			
38	П/р. Сравнить между собой виды теста по предложенным показателям. Результаты записать в таблицу	1			
Технологии получения и обработки рыбы и морепродуктов - 4 часа					

39	Переработка рыбного сырья	1			
40	Пищевая ценность рыбы. Механическая и тепловая кулинарная обработка рыбы	1			
41	Морепродукты. Рыбные консервы и пресервы	1			
42	П/р. Определение доброкачественности рыбы органолептическим методом	1			
Технология получения, преобразования и использования энергии – 7 часов					
43	Энергия магнитного поля	1			
44	Энергия электрического поля	1			
45	Энергия электрического тока	1			
46	Энергия электромагнитного поля	1			
47	П/р. Наблюдение и исследование свойств магнитного поля	1			
48	П/р. Сборка и испытание электрических цепей с различными электрическими приемниками: лампами, электродвигателем, резисторами, электромагнитом	1			
49	П/р. Наблюдение и исследование свойств электростатического поля	1			
Технология получения, обработки и использования информации – 5 часов					
50	Источники и каналы получения информации	1			
51	Метод наблюдения в получении новой информации	1			
52	Технические средства в получении новой информации	1			
53	Опыты или эксперименты для получения новой информации	1			
54	П/р. Составить бланк протокола для проведения наблюдения за ростом, развитием или поведением домашнего животного (растения)	1			
Технология растениеводства – 6 часов					
55	Грибы их значение в природе и жизни человека	1			
56	Характеристика искусственно выращиваемых съедобных грибов	1			
57	Требования к среде и условиям выращивания культивируемых грибов	1			
58	Технология ухода за грибницами и получение урожая шампиньонов и вешенок	1			

59	Безопасные технологии сбора и заготовки дикорастущих грибов	1			
60	П/р. Определение съедобных и ядовитых грибов по внешнему виду	1			
Кормление животных как основа технологии их выращивания и преобразования в интересах человека – 4 часа					
61	Корма для животных	1			
62	Состав кормов и их питательность. Составление рационов кормления	1			
63	Подготовка кормов к скармливанию и раздача животным	1			
64	П/р. Изучение состава готовых кормов для кошек или собак	1			
Социальные технологии – 4 часа					
65	Назначение социологических исследований	1			
66	Технологии опроса: анкетирование	1			
67	Технологии опроса: интервью	1			
68	П/р. Составление 5 вопросов с открытой и закрытой формой ответов	1			
	ИТОГО:	68			