

**Приложение 1**

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
«Тютюниковская основная общеобразовательная школа»  
Алексеевского городского округа Белгородской области

<p><b>«Рассмотрено»</b> на заседании МО учителей гуманитарного цикла Руководитель МО: <u>Косенко Н.А.</u> Протокол от «<u>30</u>» <u>августа</u> 20<u>22</u> г. № <u>1</u></p>	<p><b>«Согласовано»</b> Заместитель директора МБОУ «Тютюниковская ООШ»: <u>Сероштан В.С.</u> «<u>30</u>» <u>августа</u> 20<u>22</u> г.</p>
--	--

**КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ  
планирование по технологии  
(6, 7 класс)**

Составитель:  
Пожидаева Людмила Григорьевна,  
учитель технологии

### Пояснительная записка

Календарно-тематическое планирование по предмету «Технология» для 6, 7 класса составлено на основе рабочей программы по предмету «Технология». В течение освоения обучающимися технологии на базовом уровне возможны изменения объема количества часов на изучение тем программы, в связи с совпадением уроков расписания с праздничными днями и другими особенностями функционирования образовательного учреждения.

В 2022-2023 учебном году уроки технологии:

- в 6 классе выпадают на праздничные дни: 01.05.2023г., 08.05.2023г. В связи с этим будут объединены темы уроков №№ - 61 и 62, №№ - 63 и 64, №№ - 65 и 66, №№ - 67 и 68.

- в 7 классе выпадают на праздничный день: 23.02.2023г. В связи с этим будут объединены темы уроков №№ - 45 и 46, №№ - 47 и 48.

В соответствии с Приказом Министерства просвещения РФ от 11 декабря 2020 г. № 712 «О внесении изменений в некоторые федеральные государственные образовательные стандарты общего образования по вопросам воспитания обучающихся» реализация воспитательного потенциала на уроке предполагает:

- установление отношений между педагогическим работником и обучающимися, способствующих позитивному восприятию обучающимися требований и просьб педагогического работника, привлечению их внимания к обсуждаемой на уроке информации, активизации их познавательной деятельности;

- побуждение обучающихся соблюдать на уроке общепринятые нормы поведения, правила общения с педагогами и обучающимися), принципы учебной дисциплины и самоорганизации;

- привлечение внимания обучающихся к ценностному аспекту изучаемых на уроках явлений, организация их работы с получаемой на уроке социально значимой информацией – инициирование ее обсуждения, высказывания обучающимися своего мнения по ее поводу, выработки своего к ней отношения;

- использование воспитательных возможностей содержания учебного предмета через демонстрацию обучающимся примеров ответственного, гражданского поведения, проявления человеколюбия и добросердечности, через подбор соответствующих текстов для чтения, задач для решения, проблемных ситуаций для обсуждения в классе;

- применение на уроке интерактивных форм работы с обучающимися: интеллектуальных игр, стимулирующих познавательную мотивацию обучающихся; дискуссий, которые дают обучающимся возможность приобрести опыт ведения конструктивного диалога; групповой работы или работы в парах, которые учат обучающихся командной работе и взаимодействию с другими обучающимися.

**Календарно-тематическое планирование по предмету «Технология» 6 класс**

№ п/п	№ п/п /в теме	Тема урока	Характеристика основной деятельности ученика	Дата проведения		Примечание
				По плану	Фактическая	
<b>Раздел 1. Методы и средства творческой и проектной деятельности(4 ч)</b>						
1	1	Инструктаж по технике безопасности и по охране труда на уроках технологии. Изучение техники безопасности и правил поведения в кабинете технологии.	<b>Понимать значимость</b> соблюдения техники безопасности в кабинете технологии и учебной мастерской.	05.09		
2	2	Введение в творческий проект. Подготовительный этап. Способы выявления потребностей. Методы принятия решения. Анализ альтернативных ресурсов. Составление программы изучения потребностей. Составление технического задания/спецификации задания на изготовление продукта, призванного удовлетворить выявленную потребность, но не удовлетворяемую в настоящее время потребность ближайшего социального окружения или его представителей.	<b>Осваивать</b> основные этапы проектной деятельности и их характеристики. <b>Составлять</b> перечень и краткую характеристику этапов проектирования конкретного продукта труда.	05.09		
3	3	Конструкторский этап. Технологический этап. Разработка проектного замысла по алгоритму («бытовые мелочи»): реализация этапов анализа ситуации, целеполагания, выбора системы и принципа действия/модификации продукта (поисковый и аналитический этапы проектной деятельности).	<b>Осваивать</b> основные этапы проектной деятельности и их характеристики. <b>Составлять</b> перечень и краткую характеристику этапов проектирования конкретного продукта труда.	12.09		

4	4	Этап изготовления изделия. Заключительный этап. Изготовление материального продукта с применением элементарных (не требующих регулирования рабочих инструментов/технологического оборудования (практический этап проектной деятельности). Разработка и реализации персонального проекта, направленного на разрешение лично значимой для обучающегося проблемы. Логика проектирования технологической системы Модернизация изделия и создание нового изделия как виды проектирования технологической системы. Конструкции. Основные характеристики конструкций. Порядок действий по проектированию конструкции/механизма, удовлетворяющей(-его) заданным условиям. Моделирование. Функции моделей. <i><b>Входное тестирование.</b></i>	<b>Понимать</b> значимость творчества в жизни и деятельности человека и проекта как формы представления результатов творчества. <b>Определять</b> особенности рекламы новых товаров. Осуществлять самооценку интересов и склонностей к какому-либо виду деятельности.	12.09		
<b>Раздел 2. Производство (4 ч)</b>						
5	1	Труд как основа производства. Предметы труда. Общая характеристика производства. Труд как основа производства. Общая характеристика современных средств труда. Виды средств труда в производстве.	<b>Получать представление</b> о труде как основе производства. <b>Знакомиться</b> с различными видами предметов труда. <b>Наблюдать</b> и <b>собирать</b> Дополнительную информацию о предметах труда. <b>Участвовать</b> в экскурсии. <b>Выбирать</b> темы и <b>выполнять</b> рефераты.	19.09		
6	2	Сырьё как предмет труда. Промышленное сырьё. Понятие о сырье и полуфабрикатах. Сырьё промышленного производства. Первичное и вторичное сырьё.		19.09		
7	3	Сельскохозяйственное и растительное сырьё. Вторичное сырьё и полуфабрикаты. Сельскохозяйственное сырьё. Энергия, информация,		26.09		

		социальные объекты как предметы труда. Предметы труда сельскохозяйственного производства.			
8	4	Энергия как предмет труда. Информация как предмет труда. Энергетические установки и аппараты как средства труда. Продукт труда.		26.10	
<b>Раздел 3. Технология (6 ч)</b>					
9	1	Основные признаки технологии	<b>Получать представление</b> об основных признаках технологии. Осваивать новые понятия: технологическая дисциплина; техническая и технологическая документация. <b>Собирать</b> дополнительную информацию о технологической документации. <b>Осваивать</b> чтение графических объектов и составление технологических карт.	03.10	
10	2	Основные признаки технологии		03.10	
11	3	Технологическая, трудовая и производственная дисциплина. Производственная, технологическая и трудовая дисциплина.		10.10	
12	4	Технологическая, трудовая и производственная дисциплина. Автоматизация производства. Производственные технологии автоматизированного производства.		10.10	
13	5	Техническая и технологическая документация. Техническая и технологическая документация. Особенности создания технологической документации для швейного производства.		17.10	
14	6	Техническая и технологическая документация. Культура производства Технологическая культура и её проявления в современном производстве.		17.10	

		Культура труда человека. Характеристики культуры труда современного труженика.			
<b>Раздел 4. Техника (6 ч)</b>					
15	1	Понятие о технической системе. Двигатели машин, как основных видов техники. Виды двигателей. Передаточные механизмы в технике: виды, предназначение и характеристики.	<b>Получать представление</b> об основных конструктивных элементах техники. <b>Осваивать</b> новое понятие: рабочий орган машин.	31.10	
16	2	Инструктаж по Т/Б. Практическая работа №1 « <i>Ознакомление с устройством передаточных механизмов швейной машины</i> ».	<b>Ознакомиться</b> с разновидностями рабочих органов в зависимости от их назначения. <b>Разбираться</b> в видах и предназначении двигателей. <b>Ознакомиться</b> с устройством и назначением ручных электрифицированных инструментов. <b>Выполнять</b> упражнения по пользованию инструментами.	31.10	
17	3	Рабочие органы технических систем (машин). Инструктаж по Т/Б. Практическая работа №6 « <i>Ознакомление с устройством токарного станка по обработке древесины</i> ».	<b>Получать представление</b> об основных конструктивных элементах техники. <b>Осваивать</b> новое понятие: рабочий орган машин.	07.11	
18	4	Двигатели технических систем (машин). Инструктаж по Т/Б. Практическая работа №7 « <i>Ознакомление с устройством токарно-винторезного станка</i> ».	<b>Ознакомиться</b> с разновидностями рабочих органов в зависимости от их назначения. <b>Разбираться</b> в видах и предназначении двигателей.	07.11	
19	5	Механическая трансмиссия в технических системах.	<b>Ознакомиться</b> с устройством и назначением ручных	14.11	
20	6	Электрическая, гидравлическая и пневматическая трансмиссия в технических системах. Электрическая, гидравлическая и пневматическая трансмиссии. Органы управления техникой. Системы управления. Моделирование транспортных	электрифицированных инструментов. <b>Выполнять</b> упражнения по пользованию инструментами.	14.11	

		средств				
<b>Модуль 5. Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов (8 ч)</b>						
21	1	Технологии резания. Технологии пластического формирования материалов.	<p><b>Осваивать</b> разновидности технологий механической обработки материалов. Анализировать свойства материалов, пригодных к пластическому формованию. <b>Получать представление</b> о многообразии ручных инструментов для ручной обработки материалов. <b>Сформировать представление</b> о способах соединения деталей из разных материалов. <b>Познакомиться</b> с методами и средствами отделки изделий. <b>Анализировать</b> особенности соединения деталей из текстильных материалов и кожи при изготовлении одежды. <b>Выполнять</b> практические работы по резанию, пластическому формованию различных материалов при изготовлении и сборке деталей для простых изделий из бумаги, картона, пластмасс, древесины и древесных материалов, текстильных материалов, чёрного и цветного металлов.</p>	21.11		
22	2	Основные технологии обработки древесных материалов ручными инструментами. Инструктаж по Т/Б. Практическая работа №8 « <i>Правила безопасности труда при обработке древесины и древесных материалов ручными инструментами.</i> ».		21.11		
23	3	Основные технологии обработки металлов и пластмасс ручными инструментами. Инструктаж по Т/Б. Практическая работа №9 « <i>Правила безопасности труда при обработке металла и пластмасс ручными инструментами.</i> ».		28.11		
24	4	Основные технологии механической обработки строительных материалов ручными инструментами.		28.11		
25	5	Технологии механического соединения деталей из древесных материалов и металлов. Инструктаж по Т/Б. Практическая работа №10 « <i>Соединение деталей из древесины и древесных материалов гвоздями, шурупами, саморезами.</i> ». <b><u>Рубежное тестирование.</u></b>		05.12		
26	6	Технологии соединения деталей с помощью клея. Инструктаж по Т/Б. Практическая работа №11 « <i>Склеивание образцов из тканей и пластмасс.</i> ».		05.12		
27	7	Технологии наклеивания покрытий. Технология окрашивания и лакирования.		12.12		

		Инструктаж по Т/Б. Практическая работа №12 <i>«Окрашивание изделий из древесины и металла водорастворимыми красками».</i>			
28	8	Технологии нанесения покрытий на детали и конструкции из строительных материалов. Инструктаж по Т/Б. Практическая работа №13 <i>«Приготовление штукатурного раствора из готовой смеси на основе гипса».</i>		12.12	
<b>Раздел 6. Технологии обработки пищевых продуктов (8 ч)</b>					
29	1	Основы рационального (здорового) питания.	<b>Получать представление</b> о технологии обработки молока, получения кисломолочных продуктов и их переработки. <b>Осваивать</b> технологии кулинарной обработки круп, бобовых и макаронных изделий. <b>Определять</b> количество и состав продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека минеральными веществами. <b>Исследовать и определять</b> доброкачественность молочных продуктов органолептическим методом и экспресс-методом химического анализа. <b>Готовить</b> кулинарные блюда из молочных и кисломолочных продуктов, из круп, бобовых и макаронных изделий.	19.12	
30	2	Технологии производства молока и приготовления продуктов и блюд из него. Инструктаж по Т/Б. Практическая работа №2 <i>«Определение качества термической обработки молока. Определение примеси воды в молоке. Определение наличия соды в молоке».</i>		19.12	
31	3	Технология производства кисломолочных продуктов и приготовления блюд из них. Инструктаж по Т/Б. Практическая работа №3 <i>«Определение примесей творога в сметане. Определение примесей крахмала в сметане или йогурте».</i>		09.01	
32	4	Инструктаж по Т/Б. Практическая работа №4 <i>«Приготовление блюд из молока, из кисломолочных продуктов».</i>		09.01	
33	5	Технология производства кулинарных изделий из круп, бобовых культур.		16.01	

34	6	Технология приготовления блюд из круп и бобовых.		16.01		
35	7	Технология производства макаронных изделий и приготовления кулинарных блюд из них.		23.01		
36	8	Инструктаж по Т/Б. Практическая работа №5 «Приготовление блюд из круп или макаронных изделий».		23.01		
<b>Раздел 7. Технологии получения, преобразования и использования энергии (6 ч)</b>						
37	1	Что такое тепловая энергия. Применение тепловой энергии.	<b>Получать представление</b> о тепловой энергии, методах и средствах её получения, о преобразовании тепловой энергии в другие виды энергии и работу, об аккумулировании тепловой энергии. <b>Собирать</b> дополнительную информацию о получении и применении тепловой энергии. <b>Ознакомиться</b> с бытовыми техническими средствами получения тепловой энергии и их испытанием.	30.01		
38	2	Методы и средства получения тепловой энергии.		30.01		
39	3	Преобразование тепловой энергии в другие виды энергии и работу.		06.02		
40	4	Передача тепловой энергии.		06.02		
41	5	Аккумулирование тепловой энергии.		13.02		
42	6	Инструктаж по Т/Б. Лабораторно-практическая работа №1 «Определение эффективности сохранения тепловой энергии в термосах».		13.02		
<b>Раздел 8. Технологии получения, обработки и использования информации (6 ч)</b>						
43	1	Восприятие информации.	<b>Осваивать</b> способы отображения информации. <b>Получать представление</b> о многообразии знаков, символов, образов, пригодных для отображения информации. <b>Выполнять задания</b> по	20.02		
44	2	Кодирование информации при передаче сведений.		20.02		
45	3	Способы отображения информации.		27.02		
46	4	Сигналы и знаки при кодировании информации.		27.02		
47	5	Символы как средство кодирования информации.		06.03		

48	6	Передача, хранение и обработка информации.	записыванию кратких текстов с помощью различных средств отображения информации.	06.03		
<b>Раздел 9. Технологии растениеводства(8 ч)</b>						
49	1	Дикорастущие растения, используемые человеком.	<b>Получать представление</b> об основных группах, используемых человеком дикорастущих растений и способах их применения. <b>Знакомиться</b> с особенностями технологий сбора, заготовки, хранения и переработки дикорастущих растений и условиями их произрастания. <b>Анализировать</b> влияние экологических факторов на урожайность дикорастущих растений, а также условия и методы сохранения природной среды. <b>Выполнять</b> технологии подготовки и закладки сырья дикорастущих растений на хранение. <b>Овладевать</b> основными методами переработки сырья дикорастущих растений (при изготовлении чая, настоев, отваров и др.)	13.03		
50	2	Инструктаж по Т/Б. Лабораторно-практическая работа №2 «Определение групп дикорастущих растений».		13.03		
51	3	Польза и вред дикорастущих растений. Заготовка сырья дикорастущих растений.		20.03		
52	4	Сферы применения дикорастущих растений. Заготовка сырья дикорастущих растений.		20.03		
53	5	Переработка сырья дикорастущих растений. Инструктаж по Т/Б. Лабораторно-практическая работа №3 «Приёмы подготовки сырья дикорастущих растений на хранение».		03.04		
54	6	Применение сырья дикорастущих растений. Инструктаж по Т/Б. Практическая работа в природной среде «Приёмы заготовки полезных дикорастущих растений».		03.04		
55	7	Влияние экологических факторов на урожайность дикорастущих растений.		10.04		
56	8	Условия и методы сохранения природной среды.		10.04		
<b>Раздел 10. Технологии животноводства(6 ч)</b>						
57	1	Технология получения животноводческой	<b>Получать представление</b> о	17.04		

		продукции и их основные элементы. Технология животноводства.	технологиях преобразования животных организмов в интересах человека и их основных элементах. <b>Выполнять</b> рефераты, посвященные технологии разведения домашних животных на примере наблюдений за животными своего подсобного хозяйства, подсобного хозяйства друзей, животными зоопарка.				
58	2	Технология получения животноводческой продукции и их основные элементы. Технология птицеводства.		17.04			
59	3	Содержание животных – элемент технологии производства животноводческой продукции.		24.04			
60	4	Роль животноводства в жизни человека и природной среды. Основные элементы животноводческой продукции.		24.04			
61	5	Инструктаж по Т/Б. Практическое задание №1 «Описание технологии производства какой-либо животноводческой продукции в личном подсобном хозяйстве или на ближайшей ферме».		01.05			
62	6	Условия сохранения окружающей среды при животноводческой деятельности.		01.05			
<b>Модуль11. Социальные технологии(6 ч)</b>							
63	1	Сущность социальных технологий.	<b>Анализировать</b> виды социальных технологий. <b>Разрабатывать</b> варианты технологии общения.	08.05			
64	2	Виды социальных технологий.		08.05			
65	3	Методы и средства получения информации в процессе социальных технологий.		<b>Анализировать</b> виды социальных технологий. <b>Разрабатывать</b> варианты технологии общения.	15.05		
66	4	Технологии коммуникации. <b><i>Итоговое тестирование.</i></b>			15.05		
67	5	Структура процесса коммуникации. Инструктаж по			22.05		

		Т/Б. Практическое задание №2 «Проанализировать необходимость в какой-либо помощи или опеке родственники, соседи, друзья».			
68	6	Разработка технологии общения. Итоговое занятие.		22.05	

**Календарно-тематическое планирование «Технология» 7 класс**

№ п/п	№ п/п /в теме	Тема урока	Характеристика основной деятельности ученика	Дата проведения		Примечание
				По плану	Фактическая	
<b>Раздел 1. Методы и средства творческой и проектной деятельности (4 ч)</b>						

1	1	Инструктаж по технике безопасности и по охране труда на уроках технологии. Создание новых идей методом фокальных объектов.	<b>Понимать значимость</b> соблюдения техники безопасности в кабинете технологии и учебной мастерской. <b>Получать</b> представление о методе фокальных объектов при создании инновации. <b>Знакомиться</b> с видами технической, конструкторской и технологической документации. <b>Проектировать</b> изделия при помощи метода фокальных объектов. <b>Знать:</b> Виды исследования, выполнение дизайн – анализа. <b>Уметь:</b> формулировать задачу проекта	01.09		
2	2	Техническая документация в проекте.		01.09		
3	3	Конструкторская документация.		08.09		
4	4	Технологическая документация в проекте. <i>Практическое задание: «Разработка варианта нескольких сувенирных изделий с помощью метода фокальных объектов». <u>Входное тестирование.</u></i>		08.09		
<b>Раздел 2. Производство (4 ч)</b>						
5	1	Современные средства ручного труда.	<b>Получать</b> представление о современных средствах труда, об агрегатах и о производственных линиях. <b>Наблюдать</b> за средствами труда, собирать о них дополнительную информацию и подготовить реферат по соответствующей теме.	15.09		
6	2	Средства труда современного производства.		15.09		
7	3	Агрегаты и производственные линии.		22.09		
8	4	Агрегаты и производственные линии. <i>Практическое задание: «Сбор информации о современных электрифицированных и пневматических ручных инструментах, применяемых в производстве».</i>		22.09		
<b>Раздел 3. Технология (6 ч)</b>						
9	1	Культура производства.	<b>Осваивать</b> новые понятия: культура производства, технологическая культура и культура труда. <b>Делать</b> выводы о необходимости	29.09		
10	2	Культура производства.		29.09		
11	3	Технологическая культура производства.		06.10		

12	4	Технологическая культура производства. <i>Практическое задание: «Сбор информации о технологической культуре и культуре труда».</i>	применения культуры труда, культуры производства и технологической культуры на производстве и в общеобразовательной организации. <b>Собирать</b> дополнительную информацию о технологической культуре работника производства	06.10		
13	5	Культура труда.		13.10		
14	6	Культура труда. <i>Практическое задание: «Самооценка личной культуры ученического труда».</i>		13.10		
<b>Раздел 4. Техника (6 ч)</b>						
15	1	Двигатели.	<b>Получать</b> представление о двигателях и об их видах. <b>Ознакомиться</b> с различиями конструкций двигателей. <b>Выполнять</b> работы на станках	20.10		
16	2	Воздушные двигатели. <i>Практическое задание: «Изготовление действующей модели ветряного двигателя».</i>		20.10		
17	3	Гидравлические двигатели. <i>Практическое задание: «Знакомство с принципом работы гидравлического домкрата».</i>	<b>Получать</b> представление о двигателях и об их видах. <b>Ознакомиться</b> с различиями конструкций двигателей. <b>Выполнять</b> работы на станках	03.11		
18	4	Паровые двигатели. <i>Практическое задание: «Ознакомление по модели с устройством паровой машины».</i>		03.11		
19	5	Тепловые двигатели внутреннего сгорания. <i>Практическое задание: «Ознакомление по модели с устройством двигателя внутреннего сгорания».</i>	<b>Получать</b> представление о двигателях и об их видах. <b>Ознакомиться</b> с различиями конструкций двигателей. <b>Выполнять</b> работы на станках	10.11		
20	6	Реактивные и ракетные двигатели. Электрические двигатели.		10.11		
<b>Модуль 5. Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов (8 ч)</b>						

21	1	Производство металлов. <i>Практическое задание: «Ознакомление с расплавлением в муфельной печи куска олова и литьем из него изделия в готовую форму».</i>	<p><b>Получать</b> представление о производстве различных материалов и об их свойствах. <b>Знакомиться</b> с видами машинной обработки конструкционных и текстильных материалов, делать выводы об их сходстве и различиях.</p> <p><b>Выполнять</b> практические работы по изготовлению проектных изделий на основе обработки конструкционных и текстильных материалов с помощью ручных инструментов, приспособлений, станков, машин</p>	17.11		
22	2	Производство древесных материалов. Инструктаж по т/б. П/р № 1 «Склеивание заготовок для будущих изделий из древесины или древесных материалов».		17.11		
23	3	Производство искусственных и синтетических материалов и пластмасс. _		24.11		
24	4	Особенности производства искусственных и синтетических волокон.		24.11		
25	5	Свойства искусственных волокон. Инструктаж по т/б. Л-П/р № 1 «Определение волокнистого состава тканей».		01.12		
26	6	Производственные технологии обработки конструкционных материалов резанием. Инструктаж по т/б. П/р № 2 «Изготовление изделий с использованием сверлильного и токарного станков для обработки древесины».		01.12		
27	7	Производственные технологии пластического формования материалов._		08.12		
28	8	Физико-химические и термические технологии обработки конструкционных материалов.		08.12		
<b>Раздел 6. Технологии обработки пищевых продуктов (8 ч)</b>						
29	1	Характеристики основных пищевых продуктов, используемых в процессе приготовления изделий из теста. <i>Практическое задание: «Сравнение между</i>	<p><b>Получать</b> представление о технологиях приготовления мучных кондитерских изделий и осваивать</p>	15.12		

		<i>собой видов теста по предложенным показателям».</i> <b><u>Рубежное тестирование.</u></b>	их.			
30	2	Хлеб и продукты хлебопекарной промышленности. <i>Практическое задание: «Подбор пословиц и поговорок о хлебе».</i>	<b>Знакомиться</b> с технологиями обработки рыбы, морепродуктов и их кулинарным использованием.	15.12		
31	3	Мучные кондитерские изделия. Инструктаж по Т/Б. Практическая работа №3 «Приготовление кондитерских изделий из слоеного теста».	<b>Получать</b> представление, анализировать полученную информацию и делать выводы о сходстве и различиях производства рыбных консервов и пресервов.	22.12		
32	4	Инструктаж по Т/Б. Практическая работа №4 «Приготовление кондитерских изделий из песочного теста». Практическая работа №5 «Приготовление кондитерских изделий из бисквитного теста».	<b>Осваивать</b> методы определения доброкачественности мучных и рыбных продуктов.	22.12		
33	5	Переработка рыбного сырья. Инструктаж по т/б. Л-П/р № 2 «Определение доброкачественности рыбы органолептическим методом».	<b>Готовить</b> кулинарные блюда из теста, рыбы и морепродуктов	12.01		
34	6	Пищевая ценность и обработка рыбы. Механическая и тепловая кулинарная обработка рыбы.		12.01		
35	7	Морепродукты. Рыбные консервы и пресервы. Инструктаж по т/б. Л-П/р № 3 «Определение доброкачественности рыбных консервов органолептическим методом».		19.01		
36	8	Инструктаж по Т/Б. Практическая работа №6 «Разделка чешуйчатой рыбы». Практическая работа №7 «Приготовление кулинарного блюда из рыбы или из морепродуктов».		19.01		
<b>Раздел 7. Технологии получения, преобразования и использования энергии (6 ч)</b>						
37	1	Энергия магнитного поля. Инструктаж по т/б. Л-П/р	<b>Получать</b> представление о новых	26.01		

		№ 4 «Наблюдение и исследование свойств магнитного поля».	<p>понятиях: энергия магнитного поля, энергия электрического тока, энергия электромагнитного поля.</p> <p><b>Собирать</b> дополнительную информацию об областях получения и применения магнитной, электрической и электромагнитной энергии. <b>Анализировать</b> полученные знания и подготовить реферат. <b>Выполнять</b> опыты.</p>			
38	2	Энергия электрического поля.		26.01		
39	3	Энергия электрического тока.		02.02		
40	4	Энергия электрического тока. Инструктаж по т/б. Л-П/р № 5 «Сборка и испытание электрических цепей».		02.02		
41	5	Энергия электромагнитного поля.		09.02		
42	6	Энергия электромагнитного поля.		09.02		
<b>Раздел 8. Технологии получения, обработки и использования информации (6 ч)</b>						
43	1	Источники и каналы получения информации.	<p><b>Знакомиться, анализировать и осваивать</b> технологии получения информации, методы и средства наблюдений. <b>Проводить</b> исследования о методах и средствах наблюдений за реальными процессами и <b>формировать представление</b> о них</p>	16.02		
44	2	Источники и каналы получения информации.		16.02		
45	3	Метод наблюдения в получении новой информации.		23.02		
46	4	Технические средства проведения наблюдений.		23.02		
47	5	Опыты или эксперименты для получения новой информации.		02.03		
48	6	Опыты или эксперименты для получения новой информации. <i>Практическое задание: «Проведение хронометража выполнения домашних заданий».</i>		02.03		
<b>Раздел 9. Технологии растениеводства (8 ч)</b>						
49	1	Грибы, их значение в природе и жизни человека.	<p><b>Ознакомиться</b> с особенностями строения одноклеточных и</p>	09.03		
50	2	Грибы, их значение в природе и жизни человека.		09.03		

51	3	Характеристика искусственно выращиваемых съедобных грибов.	многоклеточных грибов, с использованием одноклеточных и многоклеточных грибов в технологических процессах и технологиях, с технологиями искусственного выращивания грибов. <b>Усваивать</b> особенности внешнего строения съедобных и ядовитых грибов. <b>Осваивать</b> безопасные технологии сбора грибов. <b>Собирать</b> дополнительную информацию о технологиях заготовки и хранения грибов.	16.03		
52	4	Требования к среде и условиям выращивания культивируемых грибов.		16.03		
53	5	Требования к среде и условиям выращивания культивируемых грибов. Инструктаж по т/б. Л-П/р № 6 «Определение культивируемых грибов по внешнему виду и условиях их выращивания».		23.03		
54	6	Технологии ухода за грибами.		23.03		
55	7	Технологии ухода за грибами. Инструктаж по т/б. Л-П/р № 7 «Овладение технологиями выращивания культивируемых грибов».		06.04		
56	8	Безопасные технологии сбора и заготовки дикорастущих грибов. Инструктаж по т/б. Л-П/р № 8 «Определение съедобных и ядовитых грибов по внешнему виду».	06.04			
<b>Раздел 10. Технологии животноводства (6 ч)</b>						
57	1	Корма для животных.	<b>Получать</b> представление о содержании животных как элементе технологии преобразования животных организмов в интересах человека. <b>Знакомиться</b> с технологиями составления рационов кормления различных животных и правилами раздачи кормов	13.04		
58	2	Корма для животных.		13.04		
59	3	Состав кормов и их питательность. Составление рационов кормления.		20.04		
60	4	Состав кормов и их питательность. Составление рационов кормления. Инструктаж по Т/Б. Практическая работа №7 «Кормление цыплят в возрасте 12 дней».		20.06		

61	5	Подготовка кормов к вскармливанию и раздача животным.		27.04		
62	6	Подготовка кормов к вскармливанию и раздача животным. Инструктаж по Т/Б. Практическая работа №8 «Определение качества сена».		27.04		
<b>Модуль11. Социальные технологии (6 ч)</b>						
63	1	Назначение социологических исследований.	<b>Осваивать</b> методы и средства применения социальных технологий для получения информации. <b>Составлять</b> вопросники, анкеты и тесты для учебных предметов. <b>Проводить</b> анкетирование и обработку результатов	04.05		
64	2	Назначение социологических исследований. <i>Практическое задание: «Составление вопросов с открытой и закрытой формой ответов».</i>		04.05		
65	3	Технологии опроса: анкетирование. <b><i>Итоговое тестирование.</i></b>		11.05		
66	4	Технологии опроса: анкетирование. <i>Практическое задание: «Разработка анкеты».</i>		11.05		
67	5	Технологии опроса: интервью. <i>Практическое задание: «Составление плана интервью и вопросов».</i>		18.05		
68	6	Технологии опроса: интервью. Итоговое занятие.		18.05		

В настоящем приложении к рабочей программе  
пронумеровано, прошнуровано и скреплено печатью 20  
/двадцать/ листов.

Директор школы:

С.В. Козьменко

