

МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«РЕЦИЦКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА»

«Рассмотрено»

Руководитель МО

 Ковалева С.И.

Протокол от 31.08.23 № 1

«Согласованно»


Зам. по УВР:

Ковалева В.Г. 

Дата 31.08.2023

«Утверждено»

Директор школы:

Петровская О.М. 

Приказ от 31.08.23 № 122

Рабочая программа
по технологии
для 7 классов
(девочки)

Программу разработала:
Василенко Виктория Викторовна
учитель технологии
МАОУ «Речицкая СОШ»
на 2023/24 учебный год

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Программа по предмету «Технология.» для 7 классов разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования, примерной программы основного общего образования по технологии, программы В.М. Казакевича, Г.В.Пичугина, Г.Ю Семенова по технологии для 5-9 классов («Технология. Рабочие программы. Предметная линия учебников В.М. Казакевича и др. 5-9 классы. М: Просвещение, 2018) и соответствует учебному плану, календарному учебному графику и расписанию учебных занятий МАОУ «Речицкая СОШ» на 2023-2024 учебный год.

Рабочая программа по предмету «Технология» для V классов ориентирована на использование учебно-методического комплекта:

- «Технология 7 класс». Учебник для учащихся общеобразовательных организаций./ В.М.Казакевич., Пичугина Г.В., Семёнова Г.Ю., и др.(Под редакцией Казакевича В.М.) АО « Издательство « Просвещение», 2020.-187 с.

Авторская программа по технологии в 7 классах рассчитана на 68 часов из расчёта 2 часа в неделю. В соответствии с календарным учебным графиком и учебным расписанием МАОУ «Речицкая СОШ» рабочая программа в 7 классах будет выполнена в количестве 66 часов.

Планируемые результаты освоения курса технологии в 7 классах **Личностные, метапредметные и предметные результаты**

Усвоение данной программы обеспечивает достижение следующих результатов.

Личностные результаты

У учащихся будут сформированы:

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

Метапредметные результаты

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

- умение аргументировать свои решения и формулировать выводы;
- способность отображать в адекватной задаче форме результаты своей деятельности;
- умение выбирать и использовать источники информации для подкрепления познавательной и созидательной деятельности;
- умение организовывать эффективную коммуникацию в совместной деятельности с другими её участниками;
- умение соотносить свой вклад с вкладом других участников в общую деятельность при решении задач коллектива;
- способность оценивать свою деятельность с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;
- умение обосновывать пути и средства устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемой деятельности;
- понимание необходимости соблюдения норм и правил культуры труда, правил безопасности деятельности в соответствии с местом и условиями деятельности.

Предметные результаты

В познавательной сфере у учащихся будут сформированы:

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

В сфере созидательной деятельности у учащихся будут сформированы:

- способности планировать технологический процесс и процесс труда;
- умение организовывать рабочее место с учётом требований эргономики и научной организации труда;
- умение проводить необходимые опыты и исследования при подборе материалов и проектировании объекта труда;
- умение подбирать материалы с учётом характера объекта труда и технологии;
- умение подбирать инструменты и оборудование с учётом требований технологии и имеющихся материально-энергетических ресурсов;
- умение анализировать, разрабатывать и/или реализовывать прикладные технические проекты;
- умение анализировать, разрабатывать и/или реализовывать технологические проекты, предполагающие оптимизацию технологии;
- умение обосновывать разработки материального продукта на основе самостоятельно проведённых исследований спроса потенциальных потребителей;
- навыки конструирования механизмов, машин, автоматических устройств, простейших роботов с помощью конструкторов;
- навыки построения технологии и разработки технологической карты для исполнителя;
- навыки выполнения технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов, ограничений, правил безопасности труда;

- умение проверять промежуточные и конечные результаты труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных измерительных инструментов и карт пооперационного контроля;
- способность нести ответственность за охрану собственного здоровья;
- знание безопасных приёмов труда, правил пожарной безопасности, санитарии и гигиены;
- ответственное отношение к трудовой и технологической дисциплине;
- умение выбирать и использовать коды и средства представления технической и технологической информации и знаковых систем (текст, таблица, схема, чертёж, эскиз, технологическая карта и др.) в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;
- умение документировать результаты труда и проектной деятельности с учётом экономической оценки.

В мотивационной сфере у учащихся будут сформированы:

- готовность к труду в сфере материального производства, сфере услуг или социальной сфере;
 - навыки оценки своих способностей к труду или профессиональному образованию в конкретной предметной деятельности;
 - навыки доказательного обоснования выбора профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или пути получения профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального образования;
 - навыки согласования своих возможностей и потребностей;
 - ответственное отношение к качеству процесса и результатов труда;
 - проявление экологической культуры при проектировании объекта и выполнении работ;
- экономность и бережливость в расходовании материалов и денежных средств.

В эстетической сфере у учащихся будут сформированы:

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

В коммуникативной сфере у учащихся будут сформированы:

- умение выбирать формы и средства общения в процессе коммуникации, адекватные сложившейся ситуации;
- способность бесконфликтного общения;
- навыки участия в рабочей группе с учётом общности интересов её членов;
- способность к коллективному решению творческих задач;
- желание и готовность прийти на помощь товарищу;
- умение публично защищать идеи, проекты, выбранные технологии и др.

В физиолого-психологической сфере у учащихся будут сформированы:

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

Реализация воспитательного потенциала урока (согласно рабочей программы воспитания) предполагает следующее:

- установление доверительных отношений между учителем и его учениками, способствующих позитивному восприятию учащимися требований и просьб учителя, привлечению их внимания к обсуждаемой на уроке информации, активизации их познавательной деятельности;
- побуждение школьников соблюдать на уроке общепринятые нормы поведения, правила общения со старшими (учителями), принципы учебной дисциплины и самоорганизации;
- использование воспитательных возможностей содержания учебного предмета через демонстрацию детям примеров ответственного, гражданского поведения, проявления человеколюбия и добросердечности, через соответствующих проблемных ситуаций для обсуждения в классе;
- применение на уроке интерактивных форм работы учащихся: интеллектуальных игр, стимулирующих познавательную мотивацию школьников; дискуссий, которые дают учащимся возможность приобрести опыт ведения конструктивного диалога; групповой работы или работы в парах, которые учат школьников командной работе и взаимодействию с другими детьми.

Содержание курса технологии в 7 классе

Раздел 1. Основы производства

Теоретические сведения

Энергия, информация, социальные объекты как предметы труда. Предметы труда сельскохозяйственного производства.

Энергетические установки и аппараты как средства труда. Продукт труда. Средства измерения и контроля процесса производства и продуктов труда. Транспортные средства при производстве материальных и нематериальных благ. Особенности транспортировки жидкостей и газов.

Практическая деятельность

Сравнение характеристик транспортных средств. Моделирование транспортных средств. Экскурсии. Подготовка иллюстрированных рефератов и коллажей по темам раздела. Ознакомление с образцами предметов труда различных производств.

Раздел 2. Общая технология

Теоретические сведения

Инфраструктура как необходимое условие реализации высоких технологий

Перспективные технологии XXI века. Объемное 3D-моделирование. Нано технологии, их особенности и области применения. Новые энергетические технологии. Перспективы развития информационных технологий. Биотехнологии и генная инженерия. Новые транспортные технологии.

Практическая деятельность

Учебное управление технологическими средствами труда. Ознакомление с измерительными приборами для контроля технологий и проведение измерений различных технических, технологических и физических параметров предмета труда. Экскурсии. Подготовка рефератов.

Раздел 3. Техника

Теоретические сведения

Двигатели машин, как основных видов техники. Виды двигателей.

Передаточные механизмы в технике: виды, предназначение и характеристики. Электрическая, гидравлическая и пневматическая трансмиссии.

Органы управления техникой. Системы управления. Автоматизированная техника. Автоматические устройства и машины. Станки с ЧПУ.

Техника для транспортирования. Сравнение характеристик транспортных средств. Моделирование транспортных средств.

Практическая деятельность

Ознакомление с конструкциями и работой различных передаточных механизмов и трансмиссий.

Изготовление моделей передаточных механизмов.

Раздел 4. Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов

✓ древесина

Основные технологические операции и приёмы ручной обработки древесины и древесных материалов с помощью механических и электрифицированных (аккумуляторных) ручных инструментов: пиление, строгание, сверление, шлифование; особенности их выполнения. Технологический процесс и точность изготовления изделий.

Правила безопасной работы ручными столярными механическими и электрифицированными инструментами.

Настройка к работе ручных инструментов.

Сборка деталей изделия гвоздями, шурупами, склеиванием. Зачистка, окраска и лакирование деревянных поверхностей.

Практическая деятельность

Изготовление изделия из древесных материалов с применением различных способов соединения деталей.

Подготовка к работе токарного станка для вытачивания изделий из древесины.

✓ металлы и пластмассы

Применение штангенциркуля для разработки чертежей и изготовления изделий из проката. Устройство штангенциркуля. Измерение штангенциркулем. Правила безопасной работы со штангенциркулем.

Сверлильный станок: назначение, устройство. Инструменты и оснастка. Приёмы работы на сверлильном станке. Крепление заготовок. Правила безопасной работы на сверлильном станке.

Токарно-винторезные станки и их назначение. Инструменты и приспособления. Крепление заготовки и резца. Правила безопасной работы на токарном станке. Виды и приёмы работ. Чертежи деталей, вытачиваемых на токарном станке. Информация о токарных станках с ЧПУ.

Практическая деятельность

Ознакомление с видами и свойствами металлического проката и конструкционных пластмасс.

Разработка сборочного чертежа изделия с использованием штангенциркуля. Обработка металлического проката механическими и электрифицированными (аккумуляторными) ручными инструментами.

Ознакомление с устройством и принципом работы токарно-винторезного станка. Крепление заготовки и резца. Точение наружной цилиндрической поверхности заготовки. Точение детали по чертежу и технологической карте с соблюдением правил безопасной работы.

Контроль размеров детали.

✓ текстильные материалы и кожа

Теоретические сведения

Требования к выполнению машинных работ. Основные операции при машинной обработке изделия: предохранение срезов от осыпания — машинное обметывание зигзагообразной строчкой и оверлоком; постоянное соединение деталей — стачивание; постоянное закрепление подогнутого края — застрачивание (с открытым и закрытым срезами).

Оборудование для влажно-тепловой обработки (ВТО) ткани. Правила выполнения ВТО. Основные операции ВТО.

Подготовка ткани и ниток к вышивке. Отделка швейных изделий вышивкой: вышивание швом крест горизонтальными и вертикальными рядами, по диагонали. Использование компьютера в проектировании вышивки крестом. Технология выполнения прямых, петлеобразных, петельных, крестообразных и косых ручных стежков.

Материалы и оборудование для вышивки атласными лентами. Закрепление ленты в игле. Швы, используемые в вышивке лентами. Оформление готовой работы.

Материалы для вязания крючком. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Вязание полотна: начало вязания, вязание рядами, основные способы вывязывания петель, закрепление вязания. Вязание по кругу: основное кольцо, способы вязания по кругу.

Практическая деятельность

Проведение влажно-тепловых работ.

Обработка проектного изделия по индивидуальному плану.

Создание схем вышивки. Выполнение образцов вышивки.

Раздел 5. Технологии обработки пищевых продуктов

Пищевая (питательная) ценность овощей и фруктов. Кулинарная классификация овощей. Питательная ценность фруктов.

Общие правила механической кулинарной обработки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки.

Технология приготовления блюд из сырых овощей (фруктов).

Виды тепловой обработки продуктов. Преимущества и недостатки различных способов тепловой обработки овощей. Технология приготовления блюд из варёных овощей.

Виды круп, применяемых в питании человека. Технология приготовления крупяных каш. Требования к качеству рассыпчатых, вязких и жидких каш. Технология приготовления блюд из макаронных изделий. Требования к качеству готовых блюд из макаронных изделий. Подача готовых блюд. Расчёт расхода круп и макаронных изделий с учетом объема приготовления.

Значение молока в питании человека. Технология приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов. Требования к качеству молочных готовых блюд.

Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря. Признаки доброкачественности рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции.

Первичная обработка рыбы. Тепловая обработка рыбы. Технология приготовления блюд из рыбы.

Практическая деятельность

Исследование каш и макаронных изделий быстрого приготовления.

Приготовление блюд из творога. Сравнительный анализ коровьего и козьего молока.

Использование различных приёмов при обработке рыбы.

Исследование качества муки. Приготовление домашней выпечки. Приготовление сладких блюд. Приготовление желе.

Раздел 6. Технологии получения, преобразования и использования энергии

Теоретические сведения

Энергия магнитного поля и её применение.

Электрическая энергия. Способы получения и источники электрической энергии. Электрические аккумуляторы. Электроприёмники, электрические цепи их подключения. Схемы электрических цепей. Преобразование электрической энергии в другие виды энергии и работу.

Энергия магнитного поля и энергия электромагнитного поля и их применение.

Практическая деятельность

Изготовление игрушки «йо-йо».

Сбор дополнительной информации об областях получения и применения тепловой энергии в Интернете и справочной литературе. Ознакомление с бытовыми техническими средствами получения тепловой энергии и их испытание.

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

Подготовка иллюстрированных рефератов по теме. Ознакомление с работой радиометра и дозиметра.

Раздел 7. Технологии получения, обработки и использования информации

Теоретические сведения

Технологии получения информации. Методы и средства наблюдений. Опыты и исследования.

Технологии записи и хранения информации. Запоминание как метод записи информации. Средства и методы записи знаковой и символьной, и образной информации, аудиоинформации, видеоинформации. Компьютер как средство получения, обработки и записи информации.

Практическая деятельность

Чтение и запись информации различными средствами отображения информации.

Проведение хронометража и фотографии учебной деятельности.

Освоение методов запоминания информации. Аудио-, фото- и видеозапись информации.

Представление, запись информации и обработка информации с помощью компьютера.

Раздел 8. Технологии растениеводства

Теоретические сведения

Основные виды дикорастущих растений, используемых человеком. Предназначение дикорастущих растений в жизни человека. Технологии заготовки сырья дикорастущих растений. Технологии переработки и применения сырья дикорастущих растений. Условия и методы сохранения природной среды.

Технологии флористики. Технологии фитодизайна. Технологии ландшафтного дизайна. Ознакомление с понятием «генная (генетическая) инженерия».

Практическая деятельность

Освоение способов подготовки почвы для выращивания комнатных растений, рассады овощных культур в условиях школьного кабинета.

Определение чистоты и всхожести семян. Освоение способов подготовки семян к посеву на примере комнатных или овощных культур.

Освоение основных способов посева/посадки комнатных или овощных культурных растений в условиях школьного кабинета. Составление графика агротехнологических приёмов ухода за культурными растениями. Освоение способов хранения овощей и фруктов.

Освоение основных технологических приёмов аранжировки цветочных композиций. Освоение основных технологических приёмов использования комнатных культур в оформлении помещений (на примере школьных помещений). Освоение основных технологических приёмов использования цветочно-декоративных культур в оформлении ландшафта пришкольной территории.

Раздел 9. Технологии животноводства

Теоретические сведения

Содержание животных как элемент технологии преобразования животных организмов в интересах человека. Строительство и оборудование помещений для животных, технические устройства, обеспечивающие необходимые условия содержания животных и уход за ними.

Кормление животных, как элемент технологии их преобразования в интересах человека. Принципы кормления животных. Экономические показатели кормления и выращивания сельскохозяйственных животных. Экологические проблемы. Бездомные животные как социальная проблема.

Практическая деятельность

Сбор информации и описание условий содержания домашних животных в своей семье, семьях друзей.

Проектирование и изготовление простейших технических устройств, обеспечивающих условия содержания животных и облегчающих уход за ними: клетки, будки для собак, автопоилки для птиц, устройства для аэрации аквариумов, автоматизированные кормушки для кошек и др. Бездомные животные (проблема своего микрорайона).

Составление рационов для домашних животных в семье, организация их кормления.

Сбор информации и описание работы по улучшению пород кошек и собак в клубах.

Раздел 10. Социально-экономические технологии

Теоретические сведения

Методы и средства получения информации в процессе социальных технологий. Опросы. Анкетирование. Интервью. Наблюдение.

Рынок и его сущность. Маркетинг как вид социальной технологии. Спрос и его характеристики. Потребительная и меновая стоимость товара.

Деньги. Методы и средства стимулирования сбыта.

Бизнес и предпринимательство. Отличительные особенности предпринимательской деятельности. Понятие о бизнес-плане.

Практическая деятельность

Составление вопросников, анкет и тестов для контроля знаний по учебным предметам. Проведение анкетирования и обработка результатов.

Составление вопросников для выявления требований к качеству конкретного товара. Оценка качества рекламы в средствах массовой информации.

Раздел 11. Методы и средства творческой и проектной деятельности

Теоретические сведения

Техническая и технологическая документация проекта, их виды и варианты оформления. Методы творческой деятельности: метод фокальных объектов, мозговой штурм, морфологический анализ.

Дизайн в процессе проектирования продукта труда. Методы творчества в проектной деятельности.

Экономическая оценка проекта и его презентация. Реклама полученного продукта труда на рынке товаров и услуг.

Практическая деятельность

Деловая игра «Мозговой штурм». Разработка изделия на основе морфологического анализа. Разработка изделия на основе метода фокальных объектов и морфологической матрицы.

Сбор информации по стоимостным показателям составляющих проекта. Расчёт себестоимости проекта. Подготовка презентации проекта с помощью Microsoft PowerPoint.

Учебно- тематический план 7 класс

Разделы программы	Кол-во часов по программе	Практические работы	Лабораторно-практические работы
--------------------------	----------------------------------	----------------------------	--

Производство	2		
Технологии	2		
Техника	4	1	
Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов	20	4	1
Технологии обработки пищевых продуктов	20	2	2
Технологии получения, преобразования и использования энергии	2		
Технологии получения, обработки и использования информации	4		1
Технологии растениеводства	4		1
Технологии животноводства	2		
Социально-экономические технологии	4		
Методы и средства творческой и проектной деятельности	2		
Итого:	66	7	5

Тематическое планирование VII класс (2 часа)

<i>№ n/n урока</i>	<i>Тема урока</i>	<i>Кол-во часов</i>	<i>Дата по плану</i>	<i>Дата фактич</i>
Раздел 1. Основы производства 2ч				
1-2	Вводный инструктаж. Правила по технике безопасности в кабинете технологии. Понятие о сырье и полуфабрикатах. Современные средства контроля качества ИКТ.	2	02.09	
Раздел 2. Общая технология 2ч				
3-4	Технологическая культура производства и культура труда Общая классификация технологий. Отраслевые технологии.	2	09.09	
Раздел 3. Техника 4ч				
5-6	Технологические машины, как технические системы. Конструирование и моделирование техники.	2	16.09	
7-8	Конструирование и моделирование техники. Пр. раб.№1 «Изготовление моделей техники».	2	23.09	
Раздел 4. Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов 20ч				
9-10	Технологии машинной обработки конструкционных материалов. Пр. раб.№2 Определение плотности древесины по объему и весу образца.	2	30.09	

<i>№ n/n урока</i>	<i>Тема урока</i>	<i>Кол-во часов</i>	<i>Дата по плану</i>	<i>Дата фактич</i>
	По. раб.№3 Определение влажности образцов древесины.			
11-12	Производство металлов. Технология выплавки металлов	2	07.10	
13-14	Производство древесных материалов. Производство древесных материалов на пилораме.	2	14.10	
15-16	Производство искусственных синтетических материалов и пластмасс. Достоинства и недостатки материалов.	2	21.10	
17-18	Особенности производства искусственных и синтетических волокон в текстильном производстве. Свойства искусственных волокон.	2	11.11	
19-20	Производственные технологии обработки конструкционных материалов резанием. Производственные технологии пластического формирования материалов.	2	18.11	
21-22	Технологии машинной обработки текстильных материалов. Свойства текстильных материалов. Виды нетканых материалов из химических волокон.	2	25.11	
23-24	Ткацкие переплетения. Общие свойства текстильных материалов: физические, эргономические, эстетические, технологические.	2	02.12	
25-26	Швейная машина. Пр.раб. №4 Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон.	2	09.12	
27-28	Пр.раб. №5 Определение вида тканей по сырьевому составу и изучение их свойств.	2	16.12	
Раздел 5. Технологии обработки пищевых продуктов 20ч				
29-30	Значение молока в питании человека. Технология приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов .	2	23.12	
31-32	Требования к качеству молочных готовых блюд	2	13.01	
33-34	Продукты, применяемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека.	2	20.01	
35-36	Технология приготовления бутербродов. Пр.раб.№6 Приготовление сырников.	2	27.01	
37-38	Виды сладких блюд и напитков: компоты, кисели, желе, муссы, суфле. Рецептура, технология их приготовления и подача к столу.	2	03.02	
39-40	Виды сладких блюд и напитков: компоты, кисели, желе, муссы, суфле. Рецепттура, технология их приготовления и подача к столу.	2	10.02	
41-42	Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря. Признаки доброкачественности рыбы. Первичная обработка рыбы.	2	17.02	
43-44	Условия и сроки хранения рыбной продукции. Тепловая обработка рыбы. Технология приготовления блюд из рыбы.	2	24.02	
45-46	Виды круп, применяемых в питании человека. Технология приготовления крупяных каш.	2	02.03	
47-48	Технология приготовления блюд из макаронных изделий.	2	09.03	

<i>№ n/n урока</i>	<i>Тема урока</i>	<i>Кол-во часов</i>	<i>Дата по плану</i>	<i>Дата фактич</i>
	Требования к качеству готовых блюд из макаронных изделий.			
Раздел 6. Технологии получения, преобразования и использования энергии 2ч				
49-50	Электрическая энергия. Энергия магнитного и электромагнитного полей Электрические цепи. Электромонтажные и сборочные технологии	2	16.03	
Раздел 7. Технологии получения, обработки и использования информации 4ч				
51-52	Технологии получения информации	2	06.04	
53-54	Коммуникационные технологии и связи	2	13.04	
Раздел 8. Технологии растениеводства 4ч				
55-56	Технологи посева и посадки культурных растений Технологии ухода за растениями, сбора и хранения урожая	2	20.04	
57-58	Технологии флористики и ландшафтного дизайна Технология выращивания огурца и томата рассадным способом в защищенном грунте.	2	27.04	
Раздел 9. Технологии животноводства 2ч				
59-60	Кормление животных и уход за животными.	2	04.05	
Раздел 10. Социально-экономические технологии 4ч				
61-62	Рынок и маркетинг. Исследование рынка	2	11.05	
63-64	Методы и средства получения информации в процессе социальных технологий. Профессии, связанные с реализацией социальных технологий.	2	18.05	
Раздел 11. Методы и средства творческой и проектной деятельности 2ч				
65-66	Методика научного познания и проектной деятельности. Дизайн при проектировании. Защита проекта. Итоговая контрольная работа	2	25.05	
Итого :		66		

