

Рассмотрена
на заседании ШМО
естеств.- научного цикла
Руководитель:
 И.В.Кузнецова
Протокол № 1 от 29. 08. 2023г.

Согласована
Зам. директора по УВР:
 Т.А.Леванова
29. 08. 2023 года

Утверждаю
Директор: А.Н.Долгишев
Приказ № 45 от 29. 08. 2023 г



**Рабочая программа
по технологии для 7 класса**

Учителя высшей квалификационной категории муниципального
образовательного учреждения Прасковьянской средней школы

Акимова Ольга Васильевна

2023 год

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

1. Общая характеристика программы

Рабочая программа составлена на основе Основной образовательной программы среднего общего образования МОУ Прасковьиной СШ.

2. Общая характеристика учебного предмета

Обучение школьников технологии строится на основе освоения конкретных процессов преобразования и использования материалов, энергии, информации, объектов природной и социальной среды.

На основе данной программы в образовательной организации допускается построение рабочей программы, в которой иначе строятся разделы и темы, с минимально допустимой коррекцией объёма времени, отводимого на их изучение.

Содержание программы предусматривает освоение материала по следующим образовательным линиям:

- распространённые технологии современного производства и сферы услуг;
- культура и эстетика труда;
- получение, обработка, хранение и использование технической и технологической информации;
- элементы черчения, графики и дизайна;
- элементы прикладной экономики, предпринимательства;
- влияние технологических процессов на окружающую среду и здоровье человека;
- творческая, проектно-исследовательская деятельность;
- технологическая культура производства и культура труда;
- история, перспективы и социальные последствия развития техники и технологии.

Все разделы содержания связаны между собой: результаты работ в рамках одного раздела служат исходным продуктом для постановки задач в другом – от информирования, моделирования элементов технологий и ситуаций к реальным технологическим системам и производствам, способам их обслуживания и устройством отношений работника и работодателя.

Основная форма обучения – познавательная и созидательная деятельность обучающихся. Приоритетными методами обучения являются познавательно-трудовые упражнения, лабораторно-практические, опытно-практические работы.

Программой предусмотрено построение годового учебного плана занятий с введением творческой проектной деятельности с начала учебного года. При организации творческой проектной деятельности обучающихся необходимо акцентировать их внимание на потребительском

назначении продукта труда или того изделия, которое они выбирают в качестве объекта проектирования и изготовления (его потребительной стоимости).

Учитель должен помочь школьникам выбрать такой объект для творческого проектирования (в соответствии с имеющимися возможностями), который обеспечивал бы охват максимума рекомендуемых в программе технологических операций. При этом надо, чтобы объект был посильным для школьников соответствующего возраста.

Для более глубокого освоения предмета «Технология» желательно организовать для обучающихся летнюю (или осеннюю) технологическую практику за счёт времени из компонента образовательной организации. В период практики школьники под руководством учителя могут выполнять посильный ремонт учебных приборов и наглядных пособий, классного оборудования, школьных помещений, санитарно-технических коммуникаций, выполнять сельскохозяйственные работы и др. Особенно это целесообразно по технологиям растениеводства и животноводства.

Обучение технологии предполагает широкое использование межпредметных связей. Это связи с *алгеброй* и *геометрией* при проведении расчётных операций и графических построений; с *химией* при изучении свойств конструкционных и текстильных материалов, пищевых продуктов; с *биологией* при рассмотрении и анализе технологий получения и преобразования объектов живой природы, как источника сырья с учетом экологических проблем, деятельности человека как создателя материально-культурной среды обитания; с *физикой* при изучении характеристик материалов, устройства и принципов работы машин, механизмов приборов, видов современных технологий; с *историей* и *искусством* при изучении технологий художественно-прикладной обработки материалов, с *иностранным языком* при трактовке терминов и понятий. При этом возможно проведение интегрированных занятий в рамках отдельных разделов.

3. Цели и задачи изучаемого предмета

Цели:

развитие инновационной творческой деятельности обучающихся в процессе решения прикладных учебных задач;

активное использование знаний, полученных при изучении других учебных предметов, и сформированных универсальных учебных действий;

формирование представлений о социальных и этических аспектах научно-технического прогресса.

Задачи:

- Обеспечить понимание обучающимися сущности современных материальных и социальных технологий;
- Формировать технологическую культуру и проектно-технологическое мышление на основе включения обучающихся в разнообразные виды технологической деятельности;
- Формировать распространенные общетрудовые и специальные умения, необходимые для проектирования и создания продуктов труда;
- Формировать необходимые в повседневной жизни базовые (безопасные) приемы ручного и механизированного труда с использованием распространенных инструментов, механизмов и машин, способами управления отдельными видами бытовой техники;

- Формировать общетрудовые и специальные умения, необходимые для проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства;
- Развивать познавательные интересы, техническое мышление, интеллектуальные, творческие, коммуникативные способности;
- Воспитывать трудолюбие, бережливость, аккуратность, предприимчивость, ответственность за результаты своей деятельности; уважительное отношение к людям различных профессий и результатам их труда;

4. Место предмета в учебном плане

По учебному плану МОУ Прасковьиной средней школы на изучение технологии в 7 классе отводится **66 часов - из расчёта 2 часа в неделю.**

5. Содержание учебного предмета, учебный план

Раздел 1. Методы и средства творческой и проектной деятельности.

Создание новых идей методом фокальных объектов. Техническая документация в проекте. Конструкторская документация. Технологическая документация в проекте.

Практические работы.

Чтение различных видов проектной документации. Выполнение эскизов и чертежей. Анализ качества проектной документации проектов, выполненных ранее одноклассниками. Разработка инновационного объекта или услуги методом фокальных объектов.

Раздел 2. Производство.

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

Практические работы.

Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе современных средствах труда. Экскурсии. Подготовка рефератов о современных технологических машинах и аппаратах.

Раздел 3. Технология.

Культура производства. Технологическая культура производства. Культура труда.

Практические работы.

Сбор дополнительной информации о технологической культуре и культуре труда в Интернете и справочной литературе. Составление инструкций по технологической культуре работника. Самооценка личной культуры труда.

Раздел 4. Техника.

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

Практические работы.

Ознакомление с принципиальной конструкцией двигателей. Ознакомление с конструкциями и работой различных передаточных механизмов.

Раздел 5. Технологии получения, обработки, преобразования и использования конструкционных материалов.

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 резаном. Производственные технологии пластического формования материалов. Физико – химические и термические технологии обработки материалов.

Практические работы.

Проектные работы по изготовлению изделий на основе обработки конструкционных и текстильных материалов с помощью ручных инструментов, приспособлений, станков, маши. Организация экскурсий и интегрированных уроков с учреждениями НПО, СПО соответствующего профиля. Ознакомление с устройством и работой станков. Упражнения по управлению станками. Учебно - практические работы на станках.

Раздел 6. Технологии обработки пищевых продуктов.

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

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

Практические работы.

Приготовление кулинарных блюд из теста; десертов и органолептическая оценка их качества. Механическая обработка рыбы и морепродуктов. Приготовление блюд из рыбы и морепродуктов. Определение доброкачественности рыбы и морепродуктов органолептическим и методом химического анализа.

Раздел 7. Технологии получения, преобразования и использования энергии.

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

Практические работы.

Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе об областях получения и применения магнитной, электрической и электромагнитной энергии.

Раздел 8. Технологии получения, обработки и использования информации.

Источники и каналы получения информации, Метод наблюдения в получении новой информации. Технические средства проведения наблюдений. Опыты или эксперименты для получения новой информации.

Практические работы.

Составление формы протокола и проведение наблюдений реальных процессов. Проведение хронометража и фотографии учебной деятельности.

Раздел 9. Технологии растениеводства.

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 вёшенки. Безопасные технологии сбора и заготовки дикорастущих грибов.

Практические работы.

Определение по внешнему виду групп одноклеточных и многоклеточных грибов. Определение культивируемых грибов по внешнему виду. Создание условий для искусственного выращивания культивируемых грибов. Владение безопасными способами сбора и заготовки грибов. Опыты по осуществлению технологических процессов промышленного производства культивируемых грибов (в условиях своего региона).

Раздел 10. Кормление животных как основа технологии их выращивания и преобразования в интересах человека.

Корма для животных. Состав кормов и их питательность. Составление рационов кормления. Подготовка кормов к скармливанию и раздача животным.

Практические работы.

Сбор информации и описание условий содержания домашних животных в своей семье, семьях друзей. Проектирование и изготовление простейших технических устройств, обеспечивающих условия содержания животных и облегчающих уход за ними: клетки, будки для собак, автопоилки для птиц, устройства для аэрации аквариумов, автоматизированные кормушки для кошек и др. Выявление проблем бездомных животных для своего микрорайона села, поселка

Раздел 11. Социальные технологии

Назначение социологических исследований. Технология опроса: анкетирование. Технологии опроса: интервью.

Практические работы.

Составление вопросников, анкет и тестов для учебных предметов. Проведение анкетирования и обработка результатов.

Обобщающая беседа по изученному курсу.

			В том числе на:
--	--	--	------------------------

№ п/п	Наименование разделов и тем	Всего часов	практи- ческие работы	лабораторно практичес. работы	творческие работы, проекты
1	«Методы и средства творческой и проектной деятельности»	6	1		
2	«Производство»	4			1
3	«Технология»	4	1		
4	«Техника»	6	1		1
5	«Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов»	10		1	1
6	«Технологии обработки пищевых продуктов»:				
	технология приготовления мучных изделий	4	2		
	технологии получения и обработки рыбы и морепродуктов	4	1	1	
7	«Технологии получения, преобразования и использования энергии»	4	1		
8	«Технологии получения, преобразования и использования информации»	4	2		
9	«Технологии растениеводства»	6		2	
10	«Кормление животных как основа технологии их выращивания и преобразования в интересах человека»	6	1		
11	«Социальные технологии»	6	2		
12	Обобщающая беседа по изученному курсу	2			
	всего:	66	12	4	3

Учебный план

6. Планируемые результаты изучения учебного предмета

Предметные результаты

Обучающиеся научатся:

пользоваться алгоритмами и методами решения технических и технологических задач;
ориентироваться 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;
ориентироваться в видах и назначении материалов, инструментах и оборудовании, применяемых в технологических процессах;
использовать общенаучные знания в процессе осуществления рациональной технологической деятельности;
подбирать информацию для изучения технологий, проектирования и создания объектов труда;
владеть способами графического представления технической документации;
владеть методами творческой деятельности;
применять элементы прикладной экономики при обосновании технологий и проектов.

Обучающиеся получат возможность научиться:

планировать технологический процесс и процесс труда;
организовывать рабочее место с учетом требований эргономики;
проводить необходимые опыты и исследования при подборе материалов и проектировании объектов труда;
подбирать материалы с учетом характера объекта труда и технологии;
подбирать инструменты и оборудование с учетом требований технологии и имеющихся ресурсов;
анализировать, разрабатывать и реализовывать технические проекты;
разрабатывать план продвижения продукта на региональном рынке;
проверять промежуточные и конечные результаты труда.

Личностные:

- проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности;
- выражение желания учиться и трудиться в промышленном производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей;
- развитие трудолюбия, и ответственности за качество своей деятельности;
- бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам.

Метапредметные результаты:

познавательные:

- умение выполнять задание в соответствии с поставленной целью;
- осознание важности освоения универсальных умений, связанных с выполнением практической работы;
- осмысливание технологии изготовления изделий, приготовления блюд;
- соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;
- соблюдение норм и правил техники безопасности и санитарии при выполнении работ.

коммуникативные:

- овладение способами позитивного взаимодействия со сверстниками в группах;
- умение объяснять ошибки при выполнении практической работы;
- согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками;
- объективное оценивание вклада своей познавательно-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива;
- оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям;

регулятивные:

- диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям;
 - умение организовывать своё рабочее место;
 - умение понимать причины успеха/неуспеха учебной деятельности и конструктивно действовать даже в ситуациях неуспеха;
 - обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах;
 - умение планировать, контролировать и оценивать учебные действия в соответствии с поставленной задачей и условиями ее реализации;
 - определение наиболее эффективных способов достижения результата;
- овладение логическими действиями сравнения, анализа, синтеза, обобщения, классификации по родовым признакам, установления аналогий и причинно-следственных связей, построения рассуждений, отнесения к известным

7. Критерии оценки учебной деятельности по технологии

1. При устной проверке.

Оценка «5» ставится, если учащийся:

- полностью усвоил учебный материал;
- умеет изложить учебный материал своими словами;
- самостоятельно подтверждает ответ конкретными примерами;
- правильно и обстоятельно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

Оценка «4» ставится, если учащийся:

- в основном усвоил учебный материал;

- допускает незначительные ошибки при его изложении своими словами;
- подтверждает ответ конкретными примерами;
- правильно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

Оценка «3» ставится, если учащийся:

- не усвоил существенную часть учебного материала;
- допускает значительные ошибки при его изложении своими словами;
- затрудняется подтвердить ответ конкретными примерами;
- слабо отвечает на дополнительные вопросы учителя.

Оценка «2» ставится, если учащийся:

- почти не усвоил учебный материал;
- не может изложить учебный материал своими словами;
- не может подтвердить ответ конкретными примерами;
- не отвечает на большую часть дополнительных вопросов учителя.

2. При выполнении практических работ.

Оценка «5» ставится, если учащийся:

- творчески планирует выполнение работы;
- самостоятельно и полностью использует знания программного материала;
- правильно и аккуратно выполняет задания;
- умеет пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, машинами, приспособлениями и другими средствами.

Оценка «4» ставится, если учащийся:

- правильно планирует выполнение работы;
- самостоятельно и полностью использует знания программного материала;
- в основном правильно и аккуратно выполняет задания;
- умеет пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, машинами, приспособлениями и другими средствами.

Оценка «3» ставится, если учащийся:

- допускает ошибки при планировании выполнения работы;
- не может самостоятельно использовать значительную часть знаний программного материала;
- допускает ошибки и не аккуратно выполняет задания;
- затрудняется самостоятельно пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, машинами, приспособлениями и другими средствами.

Оценка «2» ставится, если учащийся:

- не может правильно спланировать выполнение работы;

- не может использовать знаний программного материала;
- допускает грубые ошибки и не аккуратно выполняет задания;
- не может самостоятельно пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, машинами, приспособлениями и другими средствами

3. При выполнении творческих и проектных работ

Технико-экономические требования	<i>Оценка «5» ставится, если учащийся:</i>	<i>Оценка «4» ставится, если учащийся:</i>	<i>Оценка «3» ставится, если учащийся:</i>	<i>Оценка «2» ставится, если учащийся:</i>
<i>Защита проекта</i>	Обнаруживает полное соответствие содержания доклада и проделанной работы. Правильно и четко отвечает на все поставленные вопросы. Умеет самостоятельно подтвердить теоретические положения конкретными примерами.	Обнаруживает, в основном, полное соответствие доклада и проделанной работы. Правильно и четко отвечает почти на все поставленные вопросы. Умеет, в основном, самостоятельно подтвердить теоретические положения конкретными примерами	Обнаруживает неполное соответствие доклада и проделанной проектной работы. Не может правильно-но и четко ответить на отдельные вопросы. Затрудняется самостоятельно подтвердить теоретическое положение конкретными примерами.	Обнаруживает незнание большей части проделанной проектной работы. Не может правильно и четко ответить на многие вопросы. Не может подтвердить теоретические положения конкретными примерами.
<i>Оформление проекта</i>	Печатный вариант. Соответствие требованиям последовательности выполнения проекта. Грамотное, полное изложение всех разделов.	Печатный вариант. Соответствие требованиям выполнения проекта. Грамотное, в основном, полное изложение всех	Печатный вариант. Неполное соответствие требованиям проекта. Не совсем грамотное изложение разделов. Некачественные наглядные материалы. Неполное соответствие	Рукописный вариант. Не соответствие требованиям выполнения проекта. Неграмотное изложение всех

	Наличие и качество наглядных материалов (иллюстрации, зарисовки, фотографии, схемы и т.д.). Соответствие технологических разработок современным требованиям. Эстетичность выполнения.	разделов. Качественное, неполное количество наглядных материалов. Соответствие технологических разработок современным требованиям.	технологических разработок в современным требованиям.	разделов. Отсутствие наглядных материалов. Устаревшие технологии обработки.
<i>Практическая направленность</i>	Выполненное изделие соответствует и может использоваться по назначению, предусмотренному при разработке проекта.	Выполненное изделие соответствует и может использоваться по назначению и допущенные отклонения в проекте не имеют принципиального значения.	Выполненное изделие имеет отклонение от указанного назначения, предусмотренного в проекте, но может использоваться в другом практическом применении.	Выполненное изделие не соответствует и не может использоваться по назначению.
<i>Соответствие технологии выполнения</i>	Работа выполнена в соответствии с технологией. Правильность подбора технологических операций при проектировании	Работа выполнена в соответствии с технологией, отклонение от указанных инструкционных карт не имеет принципиального значения	Работа выполнена с отклонением от технологии, но изделие может быть использовано по назначению	Обработка изделий (детали) выполнена с грубыми отклонениями от технологии, применялись не предусмотренные операции, изделие бракуется
<i>Качество проектного изделия</i>	Изделие выполнено в соответствии эскизу чертежа. Размеры выдержаны. Отделка выполнена в соответствии с требованиями, предусмотренными в	Изделие выполнено в соответствии эскизу, чертежу, размеры выдержаны, но качество	Изделие выполнено по чертежу и эскизу с небольшими отклонениями,	Изделие выполнено с отступлениями от чертежа, не соответствует

	проекте. Эстетический внешний вид изделия	отделки ниже требуемого, в основном внешний вид изделия не ухудшается	качество отделки удовлетворитель-но, ухудшился внешний вид изделия, но может быть использован по назначению	эскизу. Дополнительная доработка не может привести к возможности использования изделия
--	---	---	---	---

4. При выполнении тестов, контрольных работ

Оценка «5» ставится, если учащийся: выполнил 90 - 100 % работы

Оценка «4» ставится, если учащийся: выполнил 70 - 89 % работы

Оценка «3» ставится, если учащийся: выполнил 30 - 69 % работы

Оценка «2» ставится, если учащийся: выполнил до 30 % работы

8. Описание учебно-методического и материально-технического обеспечения учебного процесса:

№ п/п	Вид, средства обучения	наименование средства обучения / учебного пособия
1	Книгопечатная продукция	<p>УМК:</p> <p>1. Учебник. Технология. 7 класс: учеб.для общеобразоват.организаций / [В.М.Казакевич, Г.В.Пичугина, Г.Ю. Семенова, Е.Н.Филимонова, Г.Л. Копотева, Е.Н. Максимова] ; под ред. В.М. Казакевича. – 3-е изд. –М. : Просвещение, 2021.-191с.</p> <p>2. Примерные программы по учебным предметам. Технология. 5-9 классы. — М.: Просвещение, 2011 — 96 с. — (Стандарты второго поколения).</p> <p>3. Технология. Примерные рабочие программы. Предметная линия учебников В. М. Казакевича и др. 5—9 классы : учеб. пособие для общеобразоват. организаций / В. М. Казакевич, Г. В. Пичугина, Г. Ю. Семёнова. — М. : Просвещение, 2020. — 64 с. — ISBN 978-5-09-073208-6</p> <p>4. Казакевич, Г. В. Пичугина, Г. Ю. Семёнова. — М. : Просвещение, 2020 — 64 Технология. Методическое пособие. 5-9 классы: уч.пособие для общеобр.организаций / авторы: Казакевич В.М., Пичугина Г.В., Семенова Г.Ю и др./.-М.:Просвещение 2017.- 81 с.</p>

		<p style="text-align: center;">(Дополнительная литература для учителя:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Маркуцкая С.Э. Технология: обслуживающий труд. Тесты 5-7 кл./Маркуцкая С.Э. – М.: Изд-во «Экзамен», 2006. – 128с. 2. Павлова М.Б., Питт Дж., Гуревич М.И., Сасова И.А. Метод проектов в технологическом образовании школьников. Пособие для учителя /Под ред. Сасовой И.А. – М.: Вентана-Графф, 2004.-143с. 3.Технология: конспекты уроков, элективные курсы: 5-9 класс/Составитель Л.П.Барылкина, С.Е.Соколова. – М.: 5 за знания, 2006. – 208с. 4. Оценка качества подготовки выпускников основной школы по технологии /Сост.В.М.Казакевич, Марченко. – М., 2010. 5.Павлова М.Б., Питт Дж., Гуревич М.И., Сасова И.А. Метод проектов в технологическом образовании школьников: Пособие для учителя / Под ред. И.А. Сасовой. – М.: Вентана-Граф, 2010. – 296 с.: ил. <p style="text-align: center;">Дополнительная литература для учащихся.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.Шитьё и рукоделие. Энциклопедия, Москва, научное издательство «Большая российская энциклопедия», 1994г. 2.Энциклопедия этикета. Правила поведения в обществе и дома, Москва «Россия молодая» 1996г
2		<p>Интернет-ресурсы:</p> <p>http://center.fio.ru/som, http://files.school-collection.edu.ru http://www.eor-np http://www.eor.it.ru http://www.openclass.ru/user http://www/it-n.ru http://eidos.ru http://www.botic.ruhttp://www.cnso.ru/tehn http://setilab.ru.</p>

№ урока	Дата по плану	Дата по факту		Домашняя задание
Методы и средства творческой и проектной деятельности (6 часов)				
1.	1.09.		Введение в предмет технологии. Общие правила безопасности на уроках технологии.	Повторить ТБ
2.	4.09		Создание новых идей методом фокальных объектов.	§1.1
3.	8.09.		Техническая документация в проекте.	§1.2
4.	13.09.		Конструкторская документация.	§1.3
5.	15.09.		Технологическая документация в проекте.	§1.4
6.	20.09.		Пр. р. «Разрабатывание вариантов сувенирных изделий с помощью метода фокальных объектов»	Доделать работу
Производство (4 часа)				
7.	22.09.		Современные средства ручного труда	§2.1, Реферат: Современные электрические и пневматические ручные инструменты. с.30
8.	27.09		Средства труда современного производства	§2.2
9.	29.09.		Агрегаты и производственные линии.	§2.3
10.	4.10.		Творческий проект "Буклет"	Доделать работу
Технология (4 часа)				
11.	6.10		Культура производства	§3.1 Реферат: о технологической культуре и культуре труда. с.38
12.	18.10.		Технологическая культура производства.	§3.2
13.	20.10.		Культура труда	§3.3

14.	25.10		Практическая работа "Домашнее рабочее место"	Доделать работу
Техника (6 часов)				
15.	27.10.		Двигатели. Воздушные двигатели.	§4.1, §4.2
16.	1.11.		Гидравлические двигатели. Пр.зад.: «Ознакомление с принципом работы гидравлического двигателя».	§4.3
17.	3.11.		Паровые двигатели.	§4.4
18.	8.11.		Тепловые машины внутреннего сгорания.	§4.5
19.	10.11.		Реактивные и ракетные двигатели.	§4.6
20.	15.11.		Электрические двигатели. Творческий проект "Двигатель"	§4.7; доделать работу
Технологии получения обработки, преобразования и использования материалов (10 часов)				
21.	17.11.		Производство металлов.	§5.1
22.	29.11.		Производство древесных материалов.	§5.2
23.	1.12.		Производство синтетических материалов и пластмасс. Этапы творческого проекта "Изделие из пластичного материала папье-маше"	§5.3
24.	6.12.		Особенности производства искусственных волокон в текстильном производстве	§5.4
25.	8.12.		Свойства искусственных волокон Л/пр. р. «Определение волокнистого состава тканей».	§5.5
26.	13.12.		Производственные технологии обработки конструкционных материалов резанием	§5.6
27.	15.12.		Производственные технологии пластического формования материалов.	§5.7; продолжить работу
28.	20.12.		Физико-химические и термические технологии обработки конструкционных материалов	§5.8
29.	27.12.		Творческий проект " Изделие из пластичного материала папье-маше"	продолжить работу
30.	29.12.		Творческий проект " Изделие из пластичного материала папье-маше"	продолжить работу
Технология приготовления мучных изделий (4 часа)				
31.	10.01.		Характеристики основных пищевых продуктов, используемых в процессе приготовления изделий из теста.	§6.1
32.	12.01.		Хлеб и продукты хлебопекарной промышленности.	§6.2; пр.з.: подобрать пословицы и поговорки о хлебе. с.92
33.	17.01.		Мучные кондитерские изделия и тесто для их приготовления	§6.3

34.	19.0.1		Пр.зад.: "Сравнение видов теста по предложенным показателям. с.92	Пр.р. «Приготовление кондитерских изделий из выбранного вида теста».
Технологии получения и обработки рыбы и морепродуктов (4 часа)				
35.	24.01.		Переработка рыбного сырья. Пищевая ценность рыбы.	§7.1
36.	26.01.		Механическая и тепловая кулинарная обработка рыбы. Л/пр. р. «Определение доброкачественности рыбы».	§7.2
37.	31.02.		Морепродукты. Рыбные консервы и пресервы.	§7.31. Реферат: рыба-бесценный источник питания.
38.	2.02.		Пр. р. «Разработка меню рыбного ресторана здорового питания» с.104	продолжить работу
Технология получения, преобразования и использования энергии (4 часа)				
39.	7.02.		Энергия магнитного поля.	§8.1
40.	9.02.		Энергия электрического поля.	§8.2
41.	14.02.		Энергия электрического тока.	§8.3
42.	16.02.		Энергия электромагнитного поля. Пр. р. «Подготовка иллюстрированного реферата о свойствах и применение магнитного поля, электростатического поля, электрического тока или магнитных волн»	§8.4; продолжить работу
Технология получения, обработки и использования информации (4 часа)				
43.	28.02.		Источники и каналы получения информации.	§9.1
44.			Метод наблюдения в получении новой информации. Пр. р. «Составление бланка протокола для проведения наблюдений за ростом, развитием или поведением домашнего животного (растения)»	§9.2; продолжить работу
45.	1.03.		Технические средства проведения наблюдений.	§9.3
46.	6.03		Опыты или эксперименты для получения новой информации. Пр. р. «Проведение хронометража выполнения домашних заданий в выбранный день недели»	§9.4; продолжить работу
Технология растениеводства (6 часов)				
47.	13.03.		Грибы, их значение в природе и жизни человека.	§10.1
48.	15.03.		Характеристика искусственно выращиваемых съедобных грибов.	§10.2

49.	20.03.		Требования к среде и условиям выращивания культивируемых грибов.	§10.3
50.	22.03.		Технологии ухода за грибницами и получение урожая шампиньонов и вёшенки. Л/пр. р. «Определение культивируемых грибов по внешнему виду и условий их выращивания».	§10.4
51.	27.03.		Безопасные технологии сбора и заготовки грибов	§10.5
52.	29.03.		Л/пр. р. «Определение съедобных и ядовитых грибов по внешнему виду».	
Кормление животных как основа технологии их выращивания и преобразования в интересах человека (6 часов)				
53.	3.04.		Корма для животных.	§11.1
54.	8.04.		Корма для животных.	§11.1
55.	17.04.		Состав кормов и их питательность.	§11.2
56.	19.04.		Составление рационов кормления.	§11.2
57.	24.04.		Подготовка кормов к скармливанию и раздача их животным.	§11.2
58.	26.04.		Пр. р. «Определение качества сена»	
Социальные технологии (6 часов)				
59.	3.05		Назначение социологических исследований.	§12.1
60.	8.05.		Назначение социологических исследований.	§12.1
61.	10.05.		Технология опроса: анкетирование.	§12.2
62.	15.05.		Пр. р. «Разработка анкеты для изучения успеваемости учащихся класса»	продолжить работу
63.	17.05.		Технология опроса: интервью.	§12.3
64.	22.05.		Пр. р. «Составление плана интервью»	продолжить работу, к. р
65.	24.05.		Обобщающий урок по курсу Технологии за 7 класс	
66.	26.05.		Обобщающий урок по курсу Технологии за 7 класс	
Итого: 66 часов				

