Ростовская область Ремонтненский район село Большое Ремонтное

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение Большеремонтненская

средняя школа.

 «Утверждаю»

 Директор МБОУ Большеремонтненской СШ

 Приказ от \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ №\_\_\_\_

 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Торбенко Г.А.

**Рабочая программа**

по учебному предмету **Технология**

Уровень общего образования (класс)  **основное общее 7 класс**

Количество часов **67**

Учитель: **Ермошенко Людмила Степановна**

**Рабочая программа составлена на основе требований Федерального государственного образовательного стандарта основного образования второго поколения и авторской рабочей программы (Рабочая программа к предметной линии учебников под редакцией В.М.Казакевич и др.2019 5-9кл. учебное пособие для общеобразовательных организаций Москва «Просвещение»2020.**

**Учебник: Технология. 7 класс :учеб. Для общеобразоват. организаций/ [В.М.Казакевич и др.] ;под ред. В.М.Казакевича.-М.; Просвещение, 2020.**

2022 г.**Раздел 1. Пояснительная записка.**

Рабочая программа по предмету «Технология» в 7 классе разработана в соответствии с требованиями к результатам освоения основной образовательной программы основного общего образования, предусмотренным федеральным государственным образовательным стандартом основного общего образования второго поколения . Данная рабочая программа составлена на основе Примерной рабочей программы по технологии «Технология: программа. 5-9 классы / авт.-сост. В.М. Казакевич, Г.В. Пичугина. М. :Вентана-Граф, 2020 и ориентирована на работу по учебно-методическому комплекту:. В.М. Казакевич, Г.В. Пичугина Технология. 5-9 классы: Технология.7 класс: учебник для общеобразовательных организаций / [ В.М.Казакевич и др].; под ред.В.М.Казакевича.– М.: Просвещен, 2020.

 Рабочая программа учебного курса технологии рассчитана на один учебный год». В 7 классе модуль «Основы безопасности жизнедеятельности» по курсу «Технология».Данный модуль интегрирован с главами «**Технологии получения и обработки рыбы и морепродуктов**», **«Технология получения, преобразования и использования энергии», Технология получения, обработки и использования информации.** в количестве 10 ч, выделен курсивом.

**Основными целями** изучения учебного предмета «Техноло­гия» в системе основного общего образования являются:

* обеспечение понимания обучающимися сущности современных материальных, информационных и социальных технологий и перспектив их развития;
* освоение технологического подхода как универсального алгоритма преобразующей и созидательной деятельности;
* формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления на основе включения обучающихся в разнообраз­ные виды технологической деятельности по созданию личностно или общественно значимых продуктов труда;
* овладение необходимыми в повседневной жизни базовы­ми безопасными приёмами использования распространёнными инструментами, механизмами и машинами, способами управления, широко применяемыми в жизни современных людей видами бытовой техники;
* овладение распространёнными общетрудовыми и специальными умениями, не­обходимыми для проектирования и создания продуктов тру­да;
* развитие у обучающихся познавательных интересов, пространственного воображения, ин­теллектуальных, творческих, коммуникативных и организа­торских способностей;
* воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, це­леустремлённости, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда; вос­питание гражданских и патриотических качеств личности на примерах отечественных достижений в сфере технологий производства и социальной сфере;
* формирование информационной основы и персонального опыта, необходимых для определения обучающимся направлений своего дальнейшего образования в контексте построения жизненных планов, в первую очередь касающихся сферы и содержания будущей профессиональной деятельности.

**Задачи** технологического образования в общеобразовательных организациях:

* ознакомить учащихся с законами и закономерностями, техникой и технологическими процессами доминирующих сфер созидательной и преобразовательной деятельности человека;
* синергетически увязать в практической деятельности всё то, что учащиеся получили на уроках технологии и других предметов по предметнопреобразующей деятельности;
* включить учащихся в созидательную или преобразовательную деятельность, обеспечивающую эффективность действий в различных сферах приложения усилий человека как члена семьи, коллектива, гражданина своего государства и представителя всего человеческого рода;
* сформировать творчески активную личность, решающую постоянно усложняющиеся технические и технологические задачи.

**Место предмета в учебном плане**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Класс | Базисный учебный план для ОУ РФ | Утверждённый календарный учебный график ,учебный план школы, расписание занятий на 2022-2023учебный год | Потеря учебного времени | Причины потери учебного времени |
| 7 класс | 2 час в неделю – 70 ч.в год. |  67 ч. |  3ч. - | 01.09.2022г.08.03.2023г.09.05.2023г.праздничные дни |

 **Раздел 2. Планируемые результаты освоения учебного предмета и система их оценивания.**

При формировании перечня планируемых результатов освоения предмета «Технология» учтены требования Федерального государственного образовательного стандарта основного образования к личностным, метапредметным результатам, предметным и требования индивидуализации обучения.

**Личностные результаты:**

* Проявление познавательных интересов и творческой активности в данной области предметной технологической деятельности.
* Выражение желания учиться и трудиться на производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей.
* Развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности.
* Овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда.
* Самооценка своих умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации.
* Планирование образовательной и профессиональной карьеры.
* Осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации.
* Бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам.
* Готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства.
* Проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности.

**Метапредметные результаты:**

* Планирование процесса познавательной деятельности.
* Ответственное отношение к культуре питания, соответствующего нормам здорового образа жизни.
* Определение адекватных условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов.
* Проявление нестандартного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса.
* Самостоятельное выполнение различных творческих работ по созданию оригинальных изделий технического творчества и декоративно-прикладного искусства.
* Виртуальное и натурное моделирование художественных и технологических процессов и объектов.
* Приведение примеров, подбор аргументов, формулирование обоснованных выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности.
* Выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих субъективную потребительную стоимость или социальную значимость.
* Выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет ресурсы и другие базы данных.
* Использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов, имеющих личностную или общественно значимую потребительную стоимость.
* Согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками.
* Объективная оценка своего вклада в решение общих задач коллектива.
* Оценка своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам.
* Обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах.
* Соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства.
* Соблюдение безопасных приемов познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда.

**Предметные результаты:**

*Культура труда (знания в рамках предметной области и бытовые навыки):*

* соблюдает правила безопасности и охраны труда при работе с учебным и лабораторным оборудованием;
* разъясняет содержание понятий «технология», «технологический процесс», «технологическая операция» и адекватно использует эти понятия;
* разъясняет содержание понятий «станок», «оборудование», «машина», «сборка», «модель», «моделирование», «слой» и адекватно использует эти понятия;
* следует технологии, в том числе в процессе изготовления субъективно нового продукта;
* получил и проанализировал опыт оптимизации заданного способа (технологии) получения материального продукта на собственной практике;
* выполняет элементарные операции бытового ремонта методом замены деталей;
* характеризует пищевую ценность пищевых продуктов;
* может назвать специфичные виды обработки различных видов пищевых продуктов (овощи, мясо, рыба и др.);
* может охарактеризовать основы рационального питания.

*Технические результаты:*

* выполняет элементарные технологические расчеты;
* называет и характеризует актуальные и перспективные информационные технологии;
* получил и проанализировал опыт проведения виртуального эксперимента по избранной обучающимся тематике;
* создает 3D-модели, применяя различные технологии, используя неавтоматизированные и/или автоматизированные инструменты (в том числе специализированное программное обеспечение, технологии фотограмметрии, ручное сканирование и др.);
* анализирует данные и использует различные технологии их обработки посредством информационных систем;
* использует различные информационно-технические средства для визуализации и представления данных в соответствии с задачами собственной деятельности;
* выполняет последовательность технологических операций по подготовке цифровых данных для учебных станков;
* применяет технологии оцифровки аналоговых данных в соответствии с задачами собственной деятельности;
* может охарактеризовать структуры реальных систем управления робототехнических систем;
* объясняет сущность управления в технических системах, характеризует автоматические и саморегулируемые системы;
* конструирует простые системы с обратной связью, в том числе на основе технических конструкторов;
* знает базовые принципы организации взаимодействия технических систем;
* характеризует свойства конструкционных материалов искусственного происхождения (например, полимеров, композитов);
* применяет безопасные приемы выполнения основных операций слесарно-сборочных работ;
* характеризует основные виды механической обработки конструкционных материалов;
* характеризует основные виды технологического оборудования для выполнения механической обработки конструкционных материалов;
* имеет опыт изготовления изделия средствами учебного станка, в том числе с симуляцией процесса изготовления в виртуальной среде;
* характеризует основные технологии производства продуктов питания;
* получает и анализирует опыт лабораторного исследования продуктов питания.

*Проектные компетенции (компетенции проектного управления и гибкие компетенции):*

* использует методы генерации идей по модернизации/проектированию материальных продуктов или технологических систем, направленных на достижение поставленных целей;
* самостоятельно решает поставленную задачу, анализируя и подбирая материалы и средства для ее решения;
* использует инструмент выявления потребностей и исследования пользовательского опыта;
* получил и проанализировал опыт определения характеристик и разработки материального или информационного продукта, включая планирование, разработку концепции, моделирование, конструирование и разработку документации в информационной среде (конструкторе), на основе самостоятельно проведенных исследований потребительских интересов.

***Ученик научится:***

* определять роль комнатных растений и размещать их в интерьере, определять влияние комнатных растений на микроклимат;
* определять основные свойства искусственных волокон и тканей из них, давать характеристику сложных переплетений, определять зависимость свойств тканей от вида переплетения;
* давать характеристику видам лёгкого женского платья, эксплуатационным, гигиеническим и эстетическим требованиям к нему, измерять фигуру человека, записывать условные обозначения мерок для построения чертежа основы ночной сорочки, основным приемам моделирования плечевых изделий;
* выполнять и записывать условные графические обозначения швов: стачных (запошивочного, двойного, накладного с закрытыми срезами) и краевых (окантовочного с открытыми и закрытыми срезами, окантовочного тесьмой), выполнять технологическую последовательность обработки проймы и горловины подкройной и косой обтачной, притачивать куски;
* выполнять экономную раскладку выкройки из ткани с направленным рисунком, определять технологическую последовательность раскроя ткани, подготавливать и проводить первую примерку, выявлять и исправлять дефекты изделия;
* определять единство стиля костюма, причёски, косметики и интерьера.

***Ученик получит возможность научится:***

* выращивать комнатные растения и размещать их в квартире;
* соблюдать правила гигиены и правила безопасной работы в мастерских;
* выполнять творческие проекты.

  **Оценка качества знаний и умений.**

**Балл «5» ставится, если ученик:**

* С достаточной полнотой знает изученный материал;
* Опирается в ответе на естественнонаучные знания и обнаруживает ясное понимание учебного теоретического материала;
* Полученные знания умеет творчески применять в практической работе – лабораторной и производственной, в частности, при проведении лабораторного эксперимента;
* Практические работы выполняет достаточно быстро и правильно, умеет подготовить рабочее место, средства труда и правильно пользоваться ими в работе с соблюдением правил техники безопасности, производственной санитарии и личной гигиены;
* Активно участвует в проведении опытов и наблюдений и систематически ведётзаписи в рабочей тетради и альбоме для чертежей.

**Балл «4» ставится, если ученик:**

* Даёт правильные ответы и выполняет практическую и опытную работу, удовлетворяющую требованиям балла «5», но допускает незначительные ошибки в изложении учебного теоретического материала или в выполнении практической работы, которые сам исправил после замечания учителя.

**Балл «3» ставится, если ученик:**

* Обнаруживает знания и умения лишь основного и учебного материала;
* В основном правильно, но недостаточно быстро выполняет практические и лабораторные работы, допуская лишь некоторые погрешности, и пользуется средствами труда ТВ основном правильно;
* Может объяснить естественнонаучные основы выполняемой работы по наводящим вопросам учителя;
* Принимает участие в проведении опытов и наблюдений, но недостаточно аккуратно ведёт записи в тетради и в альбоме для чертежей.

**Балл «2»** **ставится, если ученик:**

* Обнаруживает незнание и непонимание большей части учебного материала;
* Не умеет выполнять практические работы и объяснять их значение и естественнонаучные основы;

 **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.

**Раздел 3.Содержание учебного предмета.**

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

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.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Название темы** | **Кол-во часов** | **Основные изучаемые вопросы темы** |
|  | Создание новых идей при помощи метода фокальных объектов. Техническая документация в проекте. Конструкторская документация. Технологическая документация в проекте | 5 | Логика построения и особенности разработки отдельных видов проектов: технологический проект, бизнес-проект (бизнес-план), инженерный проект, дизайн-проект, исследовательский проект, социальный проект. Способы представления технической и технологической информации. Технологическая карта. Анализ и синтез как средства решения задачи. Техника проведения морфологического анализа |
|  | Современные средства ручного труда. Средства труда современного производства. Агрегаты и производственные линии | 4 | Автоматизация производства. Производственные технологии автоматизированного производства. Автоматизированное производство на предприятиях нашего региона. Функции специалистов, занятых на производстве. Предприятия региона проживания обучающихся, работающие на основе современных производственных технологий. Автоматизированные производства региона проживания обучающихся, новые функции рабочих профессий в условиях высокотехнологичных автоматизированных производств и новые требования к кадрам |
|  | Культура производства. Технологическая культура производства. Культура труда | 4 | Цикл жизни технологии. Составление технологической карты известного технологического процесса. Апробация путей оптимизации технологического процесса |
|  | Двигатели. Воздушные двигатели. Гидравлические двигатели. Паровые двигатели. Тепловые машины внутреннего сгорания. Реактивные и ракетные двигатели. Электрические двигатели | 7 | Конструкции. Основные характеристики конструкций. Простые механизмы как часть технологических систем. Построение модели механизма, состоящего из 4–5 простых механизмов, по кинематической схеме |
|  | Производство металлов. Производство древесных материалов. Производство синтетических материалов и пластмасс. Особенности производства искусственных волокон в текстильном производстве. Свойства искусственных волокон. Производственные технологии обработки конструкционных материалов резанием. Производственные технологии пластического формования материалов. Физико-химические и термические технологии обработки материалов | 10 | Материальные технологии. Технологии получения материалов. Разработка и изготовление материального продукта. Разработка вспомогательной технологии. Разработка / оптимизация и введение технологии на примере организации действий и взаимодействия в быту. Обобщение опыта получения продуктов различными субъектами, анализ потребительских свойств этих продуктов, запросов групп их потребителей, условий производства. Оптимизация и регламентация технологических режимов производства данного продукта. Пилотное применение технологии на основе разработанных регламентов. Обзор ведущих технологий, применяющихся на предприятиях региона, рабочих мест и их функций. Производство материалов на предприятиях региона проживания обучающихся |
|  | 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 кулинарная обработка рыбы. Нерыбные пищевые продукты моря. Рыбные консервы и пресервы | 10 | Современные промышленные технологии получения продуктов питания. Хранение продовольственных и непродовольственных продуктов. Способы обработки продуктов питания и потребительские качества пищи. Разработка и изготовление материального продукта |
|  | Энергия магнитного поля. Энергия электрического тока. Энергия электромагнитного поля | 6 | Производство, преобразование, распределение, накопление и передача энергии как технология. Использование энергии: механической, электрической, тепловой, гидравлической. Машины для преобразования энергии. Устройства для накопления энергии. Устройства для передачи энергии. Потеря энергии. Последствия потери энергии для экономики и экологии. Пути сокращения потерь энергии. Энергетическое обеспечение нашего дома. Электроприборы. Бытовая техника и её развитие. Освещение и освещённость, нормы освещённости в зависимости от назначения помещения. Отопление и тепловые потери. Энергосбережение в быту. Электробезопасность в быту и экология жилища. Электрическая схема. Разработка проекта освещения выбранного помещения, включая отбор конкретных приборов, составление схемы электропроводки. Обоснование проектного решения по основаниям соответствия запросу и требованиям к освещённости и экономичности. Проект оптимизации энергозатрат |
|  | Источники и каналы получения информации. Метод наблюдения в получении новой информации. Технические средства проведения наблюдений. Опыты или эксперименты для получения новой информации | 4 | Информационные технологии. Современные информационные технологии. Электроника (фотоника). Квантовые компьютеры. Развитие многофункциональных ИТ-инструментов. Способы представления технической и технологической информации. Изготовление информационного продукта по заданному алгоритму |
|  | 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 вёшенок. Безопасные технологии сбора и заготовки грибов | 5 | Технологии сельского хозяйства. Автоматизация производства. Производство продуктов питания на предприятиях региона проживания обучающихся |
|  | Корма для животных. Состав кормов и их питательность. Составление рационов кормления. Подготовка кормов к скармливанию и раздача их животным | 4 | Технологии сельского хозяйства. Современные промышленные технологии получения продуктов питания. Производство продуктов питания на предприятиях региона проживания обучающихся |
|  | Социальные технологии. Социальные сети как технология. Технологии сферы услуг. Способы выявления потребностей. Методы принятия решения. Анализ альтернативных ресурсов. Составление программы изучения потребностей | 6 | Назначение социологических исследований. Технология опроса: анкетирование. Технология опроса: интервью |

Копия верна Директор Г.А. Торбенко

7 кл. тех. **Раздел 4. Календарно-тематическое планирование.**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  **№ урока** | **сроки** | **дата** |  **Тема уроков** |  **Вид** **контроля** |
| 1 | 06.09 |  | Введение в предмет "Технология". ТБ в кабинете. |  |
|  **Методы и средства творческой и проектной деятельности**  |
| 2 | 08.09 |  | Создание новых идей методом фокальных объектов. |  |
| 3 | 13.09 |  | Техническая документация в проекте |  |
| 4 | 15.09 |  | Конструкторская документация |  |
| 5 | 20.09 |  | Технологическая документация в проекте |  |
| 6 | 22.09 |  | Творческий проект "Сувенир |  |
|  **Производство.** |
| 7 | 27.09 |  | Современные средства ручного труда |  |
| 8 | 29.09 |  | Средства труда современного производства |  |
| 9 | 04.10 |  | Агрегаты и производственные линии |  |
| 10 | 05.10 |  | Творческий проект "Буклет" |  |
|  **Технология.** |
| 11 | 11.10 |  | Культура производства. |  |
| 12 | 12.10 |  | Технологическая культура производства. |  |
| 13 | 18.10 |  | Культура труда. |  |
| 14 | 19.10 |  | **Тест№1** |  + |
|  **Техника** |
| 15 | 25.10 |  | Двигатели. Воздушные двигатели. |  |
| 16 | 26.10 |  | Гидравлические двигатели. |  |
| 17 | 08.11 |  | Паровые двигатели. |  |
| 18 | 09.11 |  | Тепловые машины внутреннего сгорания. |  |
| 19 | 15.11 |  | Реактивные и ракетные двигатели. |  |
| 20 | 16.11 |  | Электрические двигатели |  |
| 21 | 22.11 |  | Творческий проект "Двигатель" |  + |
|  **Технологии получения обработки, преобразования и использования материалов.** |
| 22 | 23.11 |  | Производство металлов.  |  |
| 23 | 29.11 |  | Производство древесных материалов |  |
| 24 | 30.11 |  | Производство синтетических материалов и пластмасс. |  |
| 25 | 06.12 |  | Особенности производства искусственных волокон в текстильном производстве. |  |
| 26 | 07.12 |  | Свойства искусственных волокон. |  |
| 27 | 13.12 |  | Производственные технологии обработки конструкционных материалов резанием |  |
| 28 | 14.12 |  | Производственные технологии пластического формования материалов |  |
| 29 | 20.12 |  | Физико-химические и термические технологии обработки материалов |  |
| 30 | 21**.**12 |  | Этапы творческого проекта "Изделие из пластичного материала папье-маше |  + |
| 31 | 27.12 |  | **Тест №2** |  + |
|  **Технология приготовления мучных изделий** |
| 32 | 28.12 |  | Характеристики основных пищевых продуктов, используемых в процессе приготовления изделий из теста |  |
| 33 | 17.01 |  | Хлеб и продукты хлебопекарной промышленности. |  |
| 34 | 18.01 |  | Мучные кондитерские изделия и тесто для их приготовления |  |
| 35 | 24.01 |  | Этапы творческого проекта "Кулинарная книга. Мучные изделия | + |
| 36 | 25.01 |  | Творческий проект "Кулинарная книга. Мучные изделия | + |
|  **Технологии получения и обработки рыбы и морепродуктов** |
| 37 | 31.01 |  | Переработка рыбного сырья. Пищевая ценность рыбы*Защита населения от ураганов и бурь.* |  |
| 38 | 01.02 |  | Механическая и тепловая кулинарная обработка рыбы.*Защита населения от последствий наводнений.* |  |
| 39 | 07.02 |  | Рыбные консервы и пресервы.*Защита населения от пожаров.* |  |
| 40 | 08.02 |  | Этапы творческого проекта "Кулинарная книга. Блюда из рыбы и морепродуктов*Защита населений от последствий землетрясений.* |  + |
| 41 | 14.02 |  | Творческий проект "Кулинарная книга. Блюда из рыбы и морепродуктов.*Защита населений от оползней и обвалов.* |  + |
|  **Технология получения, преобразования и использования энергии.** |
| 42 | 15.02 |  | Энергия магнитного поля.*Терроризм и опасность вовлечения подростка*. |  |
| 43 | 21.02 |  | Энергия электрического тока.*Стресс и его влияние на человека.* |  |
| 44 | 22.02 |  | Энергия электромагнитного поля*Общие правила оказания первой помощи.* |  |
| 45 | 28.02 |  |  Творческий проект "Учебный стенд"*Оказание первой помощи при наружном кровотечении*. |  + |
|  **Технология получения, обработки и использования информации.** |
| 46 | 01.03 |  |  Источники и каналы получения информации *Оказание первой помощи при ушибах и переломах.* |   |
| 47 | 07.03 |  | Метод наблюдения в получении новой информации |  |
| 48 | 14.03 |  |  Технические средства проведения наблюдений. |  |
| 49 | 15.03 |  |  Опыты или эксперименты для получения новой информации |  |
| 50 | 21.03. |  | **Тест №3** |  + |
|  |  |  | **Технология растениеводства** |  |
| 51 | 22.03. |  | Грибы, их значение в природе и жизни человека. |  |
| 52 | 04.03 |  | Требования к среде и условиям выращивания культивируемых грибов |  |
| 53 | 05.04 |  | Технологии ухода за грибницами и получение урожая шампиньонов и вёшенок. |  |
| 54 | 11 .04 |  | Безопасные технологии сбора и заготовки грибов |  |
| 55 | 12.04 |  | Этапы творческого проекта "Домашняя грибная ферма" |  + |
| 56 | 18.04 |  | Творческий проект "Домашняя грибная ферма. | + |
| **Кормление животных как основа технологии их выращивания и преобразования в интересах человека** |
| 57 | 19.04. |  | Корма для животных |  |
| 58  | 25.04. |  | Состав кормов и их питательность |  |
| 59 | 26.04. |  | Этапы творческого проекта "Рацион питания домашних животных" |  + |
| 60 | 02.04. |  | Творческий проект "Рацион питания домашних животных" | + |
|  **Социальные технологии.** |
| 61 | 03.05. |  | Назначение социологических исследований |  |
| 62 | 10.05 |  | Назначение социологических исследований |  |
| 63 | 16.05. |  | Технология опроса: интервью. |  |
| 64 | 17.05 |  | Технология опроса: интервью. |  |
| 65 | 23.05 |  | Технология опроса: анкетирование. |  |
| 66 | 24.05 |  | **Тест№4.** |  |
| 67 | 30.05. |  | Обобщающий урок. |  |

СОГЛАСОВАНО СОГЛАСОВАНО

Протокол заседания Заместитель директора по УВР

Методического совета \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Шапошникова И.И.

МБОУ Большеремонтненской СШ \_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2022года

от \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2022 года №\_\_\_\_

руководитель МС\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Скиданова Л.В.