

Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение Самарской области
основная общеобразовательная школа муниципального района Хворостянский
Самарской области

«Рассмотрено»
На заседании МО
Протокол №1 от
23.08.2022

«Проверено»
Заместитель директора по УР
ГБОУ ООШ с.Студенцы
Хлопкова Н.С.
От 24.08.2022

«Утверждаю»
И о директора ГБОУ
ООШс.Студенцы
Яханова Л.А.
Приказ № 24
От 24.08.2022

АДАптированная РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

По технологии

для учащегося с ЗПР

__7__ КЛАССА

Составитель:
Лишманова Г.А.

2022

Адаптированная рабочая программа для обучающихся с ОВЗ (ЗПР) учебного курса «Технология» уровня ООО составлена на основе требований ФГОС, с учетом примерной программы по технологии, рабочей программы «Технология. 5—9 классы. Предметная линия учебников В. М. Казакевича и др.: учеб. пособие для общеобразовательных организаций / В. М. Казакевич, Г. В. Пичугина, Г. Ю. Семёнова — М. : Просвещение. Программа реализуется в рамках завершённой линии учебников:

Казакевич В.М., Пичугина Г.В., Семенова Г.Ю. и др./Под ред. Казакевича В.М. Технология, 8-9 класс, изд-во «Просвещение»

Все обучающиеся с ЗПР испытывают в той или иной степени выраженные затруднения в усвоении учебных программ, обусловленные недостаточными познавательными способностями, специфическими расстройствами психологического развития (школьных навыков, речи и др.), нарушениями в организации деятельности и/или поведения. Общими для всех обучающихся с ЗПР являются в разной степени выраженные недостатки в формировании высших психических функций, замедленный темп либо неравномерное становление познавательной деятельности, трудности произвольной саморегуляции. Достаточно часто у обучающихся отмечаются нарушения речевой и мелкой ручной моторики, зрительного восприятия и пространственной ориентировки, умственной работоспособности и эмоциональной сферы. У обучающихся с ЗПР выявлен сниженный уровень психического тонуса (активности) и работоспособности, замедленный темп деятельности при выполнении заданий, быстрое пресыщение деятельностью, неустойчивость внимания и резервных возможностей. Отмечаются нарушения внимания, памяти, восприятия и др. познавательных процессов, умственной работоспособности и целенаправленности деятельности, в той или иной степени затрудняющие усвоение школьных норм и школьную адаптацию в целом. Произвольность, самоконтроль, саморегуляция в поведении и деятельности, сформированы недостаточно. Обучаемость избирательная и неустойчивая, зависящая от уровня сложности и субъективной привлекательности вида деятельности, а также от актуального эмоционального состояния. Для создания ситуации успеха для обучающихся с ОВЗ данной категории необходимы активность вербального контакта, преобладание зрительного запоминания, положительный эмоциональный фон при индивидуальной работе, наводящая, организующая и обучающая помощь. К общим потребностям обучающихся с ОВЗ (ЗПР) относятся • обязательность непрерывности коррекционно-развивающего процесса, реализуемого, как через содержание образовательных областей, так и в процессе индивидуальной работы; • психологическое сопровождение, оптимизирующее взаимодействие ребенка с педагогами и соучениками; • психологическое сопровождение, направленное на установление взаимодействия семьи и образовательной организации; • постепенное расширение образовательного пространства, выходящего за пределы образовательной организации. Для обучающихся с ОВЗ (ЗПР), характерны следующие специфические образовательные потребности: • с переходом от учебных действий, характерных для начальной школы и осуществляемых только совместно с классом и под руководством учителя, к овладению этой учебной деятельностью на уровне основного общего образования, становление которой осуществляется в форме учебного исследования, к новой внутренней позиции обучающегося, направленной на самостоятельный познавательный поиск, постановку учебных целей, освоение и самостоятельное осуществление контрольных и оценочных действий; • упрощение системы учебно-познавательных задач, решаемых в процессе образования; • специальное обучение «переносу» сформированных знаний и умений в новые ситуации взаимодействия с действительностью; • необходимость постоянной актуализации знаний, умений и одобряемых обществом норм поведения; • обеспечение особой пространственной и временной организации образовательной среды с учетом функционального состояния центральной нервной системы и нейродинамики психических процессов обучающихся с задержкой психического развития; • использование преимущественно позитивных средств стимуляции деятельности и поведения; • стимуляция познавательной активности, формирование потребности в познании окружающего мира и во взаимодействии с ним; • специальная психокоррекционная помощь, направленная на формирование произвольной саморегуляции в условиях познавательной деятельности и поведения; • специальная психокоррекционная помощь, направленная на развитие разных форм коммуникации; • специальная психокоррекционная помощь, направленная на формирование навыков социально одобряемого поведения в условиях максимально расширенных социальных контактов.

Данная программа реализуется с учетом индивидуальных особенностей учащихся с ОВЗ (ЗПР) и индивидуальных образовательных потребностей.

ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ Личностные, метапредметные и предметные результаты освоения учебного предмета «Технология» При изучении технологии в основной школе обеспечивается достижение личностных, метапредметных и предметных результатов.

Личностные результаты 1. Проявление познавательных интересов и творческой активности в данной области предметной технологической деятельности. 2. Выражение желания учиться и трудиться на производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей. 3. Развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности. 4. Овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда. 5. Самооценка своих умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации. 6. Планирование образовательной и профессиональной карьеры. 7. Осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации. 8. Бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам. 9. Готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства. 10. Проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности.

Метапредметные результаты 1. Планирование процесса познавательной деятельности. 2. Ответственное отношение к культуре питания, соответствующего нормам здорового образа жизни. 3. Определение адекватных условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов. 4. Проявление нестандартного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса. 5. Самостоятельное выполнение различных творческих работ по созданию оригинальных изделий технического творчества и декоративно-прикладного искусства. 6. Виртуальное и натурное моделирование художественных и технологических процессов и объектов. 7. Приведение примеров, подбор аргументов, формулирование обоснованных выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности. 8. Выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих субъективную потребительную стоимость или социальную значимость. 9. Выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет ресурсы и другие базы данных. 10. Использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов, имеющих личностную или общественно значимую потребительную стоимость. 11. Согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками. 12. Объективная оценка своего вклада в решение общих задач коллектива. 13. Оценка своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам. 14. Обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах. 15. Соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства. 16. Соблюдение безопасных приемов познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда.

Предметные результаты: В результате обучения по данной программе обучающиеся должны овладеть: - трудовыми и технологическими знаниями и умениями по преобразованию и использованию материалов, энергии, информации, необходимыми для создания продуктов труда в соответствии с предполагаемыми функциональными и эстетическими свойствами; - умениями ориентироваться в мире профессий, оценивать свои профессиональные интересы и склонности к изучаемым видам трудовой деятельности, составлять жизненные и профессиональные планы; - навыками самостоятельного планирования и ведения домашнего хозяйства; культуры труда, уважительного отношения к труду и результатам труда; - ответственным отношением к сохранению своего здоровья и ведению здорового образа жизни, основой которого является здоровое питание. При формировании перечня планируемых результатов освоения каждого из разделов в программу включены результаты базового уровня, обязательного к освоению всеми обучающимися, и повышенного уровня.

Планируемые результаты по разделам содержания:

Раздел 1. Методы и средства творческой и проектной деятельности

Выпускник научится:

- Обосновывать и осуществлять учебные проекты материальных объектов, нематериальных услуг, технологий;
 - обосновывать потребность в конкретном материальном благе, услуге или технологии;
 - чётко формулировать цель проекта (вид, форму и предназначение изделия, услуги, технологии);
 - разрабатывать программу выполнения проекта;
 - составлять необходимую учебно-технологическую документацию;
 - выбирать технологию с учётом имеющихся материально-технических ресурсов;
 - осуществлять технологический процесс в соответствии с разработанной программой проекта;
 - подбирать оборудование и материалы;
 - организовывать рабочее место;
 - осуществлять технологический процесс;
 - контролировать ход и результаты работы;
 - оформлять проектные материалы;
- осуществлять презентацию проекта, с использованием компьютера.

Выпускник получит возможность научиться:

- Применять методы творческого поиска технических или технологических решений;
- корректировать технологию и программу выполнения проекта с учётом изменяющихся условий для проектной деятельности;
- применять технологический подход для осуществления любой деятельности;
- овладеть элементами предпринимательской деятельности.

Раздел 2. Производство

Выпускник научится:

- Соотносить изучаемый объект или явления с природной средой и техносферой;
- различать нужды и потребности людей, виды материальных и нематериальных благ для их удовлетворения;
- устанавливать рациональный перечень потребительских благ для современного человека;
- ориентироваться в сущностном проявлении основных категорий производства: продукт труда, предмет труда, средства производства, средства труда, процесс производства, технологический процесс производства;
- сравнивать и характеризовать различные транспортные средства, применяемые в процессе производства материальных благ и услуг;
- оценивать уровень совершенства местного производства.

Выпускник получит возможность научиться:

- Изучать характеристики производства;
- оценивать уровень автоматизации и роботизации местного производства;
- оценивать уровень экологичности местного производства;
- определяться в приемлемости для себя той или иной сферы производства или сферы услуг;
- находить источники информации о перспективах развития современных производств в области проживания, а также информации об актуальном состоянии и перспективах развития регионального рынка труда.

Раздел 3. Технология

Выпускник научится:

- Чётко характеризовать сущность технологи как категории производства;
- разбираться в видах и эффективности технологий получения, преобразования и применения материалов, энергии, информации, объектов живой природы и социальной среды;
- оценивать влияния современных технологий на общественное развитие;
- ориентироваться в современных и перспективных технологиях сферы производства и сферы услуг, а также в информационных технологиях;

- оптимально подбирать технологии с учётом предназначения продукта труда и масштабов производства;
- оценивать возможность и целесообразность применимости той или иной технологии, в том числе с позиций экологичности производства;
- прогнозировать для конкретной технологии возможные потребительские и производственные характеристики продукта труда

Выпускник получит возможность научиться:

- Оценивать возможность и целесообразность применения современных технологий в сфере производства и сфере услуг в своём социально-производственном окружении;
- оценивать возможность и целесообразность применения современных технологий для бытовой деятельности своей семьи.

Раздел 4. Техника

Выпускник научится:

- Разбираться в сущности того, что такое техника, техническая система, технологическая машина, механизм;
- классифицировать виды техники по различным признакам; находить информацию о современных видах техники;
- изучать конструкцию и принципы работы современной техники;
- оценивать область применения и возможности того или иного вида техники;
- разбираться в принципах работы устройств систем управления техникой;
- ориентироваться в видах устройств автоматики в технологических машинах и бытовой технике;
- различать автоматизированные и роботизированные устройства;
- собирать из деталей конструктора роботизированные устройства;
- проводить и анализировать конструирование механизмов, простейших роботов, позволяющих решить конкретные задачи (с помощью стандартных простых механизмов, материального или виртуального конструктора); управлять моделями роботизированных устройств.

Выпускник получит возможность научиться:

- Оценивать технический уровень совершенства действующих машин механизмов;
- моделировать машины и механизмы;
- разрабатывать оригинальные конструкции машин и механизмов для сформулированной идеи; проводить модификацию действующих машин и механизмов применительно ситуации или выданному заданию.

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

Выпускник научится:

- Читать и создавать технические рисунки, чертежи, технологические карты;
- анализировать возможные технологические решения, определять их достоинства и недостатки в контексте заданной ситуации;
- подбирать и пользоваться ручными инструментами, отдельными машинами и станками;
- осуществлять изготовление деталей, сборку и отделку изделий;
- изготавливать изделия в соответствии с разработанной технической и технологической документацией;
- выполнять отделку изделий; использовать один из распространенных в регионе видов декоративно-прикладной обработки материалов;
- осуществлять текущий и итоговый контроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки.

Выпускник получит возможность научиться:

- Выполнять чертежи и эскизы с использованием средств компьютерной поддержки;
- разрабатывать оригинальные конструкции в заданной ситуации;
- находить варианты изготовления и испытания изделий с учётом имеющихся материально-технических условий;
- проектировать весь процесс получения материального продукта;

- разрабатывать и создавать изделия с помощью 3D-принтера;
- совершенствовать технологию получения материального продукта на основе дополнительной информации.

Раздел 6. Технологии обработки пищевых продуктов

Выпускник научится:

- Ориентироваться в рационах питания для различных категорий людей и жизненных ситуаций;
- выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах;
- разбираться в способах обработки пищевых продуктов, применять их в бытовой практике;
- выполнять механическую и тепловую обработку пищевых продуктов;
- соблюдать санитарно-гигиенические требования при обработке пищевых продуктов;
- пользоваться различными видами оборудования современной кухни;
- понимать опасность генетически модифицированных продуктов для здоровья человека;
- определять доброкачественность пищевых продуктов по внешним признакам, органолептическими и лабораторными методами;
- соблюдать правила хранения пищевых продуктов, полуфабрикатов и готовых блюд; разбираться и применять технологии заготовки продуктов питания

Выпускник получит возможность научиться:

- Осуществлять рациональный выбор пищевых продуктов с учетом их питательной ценности и принципов здорового питания;
- составлять индивидуальный режим питания;
- разбираться в особенностях национальной кухни и готовить некоторые блюда;
- сервировать стол, эстетически оформлять блюда;
- владеть технологией оформления торжеств.

Раздел 7. Технологии получения, преобразования и использования энергии

Выпускник научится:

- Характеризовать сущность работы и энергии;
- разбираться в видах энергии, используемых людьми;
- ориентироваться в способах получения, преобразования, использования и аккумулирования механической энергии;
- сравнивать эффективность различных источников тепловой энергии;
- ориентироваться в способах получения и использования энергии магнитного поля;
- ориентироваться в способах получения, преобразования, использования и аккумулирования электрической энергии;
- ориентироваться в способах получения, преобразования и использования химической энергии;
- осуществлять использование химической энергии при обработке материалов и получении новых веществ;
- ориентироваться в способах получения, преобразования и использования ядерной и термоядерной энергии.

Выпускник получит возможность научиться:

- Оценивать эффективность использования различных видов энергии в быту и на производстве;
- разбираться в источниках различных видов энергии и целесообразности их применения в различных условиях;
- проектировать электроустановки и составлять их электрические схемы, собирать установки, содержащие электрические цепи;
- давать сравнительную оценку электромагнитной «загрязнённости» ближайшего окружения;
- делать оценку экологичности производств, использующих химическую энергию;
- выносить суждения об опасности и безопасности ядерной и термоядерной

энергетики.

Раздел 8. Технологии получения, обработки и использования информации

Выпускник научится:

- Разбираться в сущности информации и формах её материального воплощения;
- осуществлять технологии получения, представления, преобразования и использования различных видов информации;
- применять технологии записи различных видов информации;
- разбираться в видах информационных каналов у человека и представлять их эффективность;
- владеть методами и средствами получения, преобразования, применения и сохранения информации;
- пользоваться компьютером для получения, обработки, преобразования, передачи и сохранения информации;
- характеризовать сущность коммуникации как форм связи информационных систем и людей;
- ориентироваться в сущности менеджмента и иметь представление об основных методах управления персоналом;
- представлять информацию вербальными и невербальными средствами при коммуникации с использованием технических средств

Выпускник получит возможность научиться:

- Пользоваться различными современными техническими средствами для получения, преобразования, предъявления и сохранения информации;
- осуществлять поиск и извлечение информации из различных источников с применением современных технических средств;
- применять технологии запоминания информации;
- изготавливать информационный продукт по заданному алгоритму;
- владеть приёмами эффективной коммуникации в процессе делового общения;
- управлять конфликтами в бытовых и производственных ситуациях.

Раздел 9. Технологии растениеводства

Выпускник научится:

- Выполнять основные агротехнологические приёмы выращивания культурных растений;
- определять полезные свойства культурных растений;
- классифицировать культурные растения по группам;
- проводить исследования с культурными растениями;
- классифицировать дикорастущие растения по группам;
- проводить заготовку сырья дикорастущих растений;
- выполнять способы подготовки и закладки сырья дикорастущих растений на хранение;
- владеть методами переработки сырья дикорастущих растений;
- определять культивируемые грибы по внешнему виду;
- создавать условия для искусственного выращивания культивируемых грибов;
- владеть безопасными способами сбора и заготовки грибов;
- определять микроорганизмы по внешнему виду;
- создавать условия для искусственного выращивания одноклеточных водорослей;
- владеть биотехнологиями использования одноклеточных грибов на примере дрожжей для получения продуктов питания.

Выпускник получит возможность научиться:

- Проводить фенологические наблюдения за комнатными растениями;
- применять способы и методы вегетативного размножения культурных растений (черенками, отводками, прививкой, культурой ткани) на примере комнатных декоративных культур;
- определять виды удобрений и способы их применения;
- приводить аргументированные оценки и прогнозы развития агротехнологий;
- владеть биотехнологиями использования кисломолочных бактерий для получения

кисломолочной продукции (творога, кефира и др.);

- создавать условия для клонального микроразмножения растений;
- приводить аргументированные оценки и прогнозы использования технологий клеточной и генной инженерии на примере генномодифицированных растений.

Раздел 10. Технологии животноводства

Выпускник научится:

- Описывать роль различных видов животных в удовлетворении материальных и нематериальных потребностей человека;
- анализировать технологии, связанные с использованием животных;
- выделять и характеризовать основные элементы технологий животноводства;
- собирать информацию и описывать технологии содержания домашних животных;
- оценивать условия содержания животных в квартире, школьном зооуголке, личном подсобном хозяйстве и их соответствие требованиям;
- составлять по образцам рационы кормления домашних животных в семье (городская школа) и в личном подсобном хозяйстве (сельская школа);
- подбирать корма, оценивать их пригодность к скармливанию по внешним признакам, подготавливать корма к скармливанию и кормить животных;
- описывать технологии и основное оборудование для кормления животных и заготовки кормов; описывать технологии и технические устройства для получения различных видов продукции (молока, мяса, яиц, шерсти) на современных животноводческих фермах;
- описывать экстерьер и породные признаки животных по внешнему виду и справочным материалам;
- описывать работу по улучшению пород животных (в городских школах в клубах собаководов);
- оценивать по внешним признакам состояние здоровья домашних животных, проводить санитарную обработку, простые профилактические и лечебные мероприятия для кошек, собак (в городской школе), для сельскохозяйственных животных (в сельской школе); описывать содержание труда основных профессий, связанных с технологиями использования животных

Выпускник получит возможность научиться:

- Приводить рассуждения, содержащие аргументированные оценки и прогнозы развития технологий животноводства;
- проводить исследования способов разведения и содержания домашних животных в своей семье, семьях друзей;
- оценивать по внешним признакам и простейшим исследованиям качество продукции животноводства;
- проектировать и изготавливать простейшие технические устройства, обеспечивающие условия содержания животных и облегчающие уход за ними: клетки, будки для собак, автопоилки для птиц, устройства для аэрации аквариумов, автоматизированные кормушки для кошек и др.;
- описывать признаки распространённых заболеваний домашних животных по личным наблюдениям и информационным источникам; исследовать проблему бездомных животных как проблему своего микрорайона

Раздел 11. Социальные технологии

Выпускник научится:

- Разбираться в сущности социальных технологий;
- ориентироваться в видах социальных технологий;
- характеризовать технологии сферы услуг, социальные сети как технологию;
- создавать средства получения информации для социальных технологий;
- ориентироваться в профессиях, относящихся к социальным технологиям,
- осознавать сущность категорий «рыночная экономика», «потребность» «спрос», «маркетинг», «менеджмент»

Выпускник получит возможность научиться:

- Обосновывать рациональную совокупность личных потребностей и её построение по

приоритетным потребностям;

- готовить некоторые виды инструментария для исследования рынка;
- выявлять и характеризовать потребительский спрос на некоторые виды товаров и услуг;
- применять методы управления персоналом при коллективном выполнении практических работ и созидательной деятельности;
- разрабатывать сценарии проведения семейных и общественных мероприятий;

7 класс (34 часа)

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

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

Культура производства. Технологическая культура производства. Культура труда. Двигатели. Воздушные двигатели. Гидравлические двигатели. Паровые двигатели. Тепловые машины внутреннего сгорания. Реактивные и ракетные двигатели. Электрические двигатели. 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.

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 тепловая кулинарная обработка рыбы. Нерыбные пищевые продукты моря. Рыбные консервы и пресервы. Энергия магнитного поля. Энергия электрического тока. Энергия электромагнитного поля.

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

Грибы. Их значение в природе и жизни человека. Характеристика искусственно выращиваемых съедобных грибов. Требования к среде

условиям выращивания культивируемых грибов. Технологии ухода за грибницами и получение урожая шампиньонов и вёшенки. Безопасные технологии сбора и заготовки дикорастущих грибов.

Корма для животных. Состав кормов и их питательность. Составление рационов кормления.

Подготовка кормов к скармливанию и раздача животным.

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

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.

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

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

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

Проектные работы по изготовлению изделий на основе обработки конструкционных и текстильных материалов с помощью ручных инструментов, приспособлений, станков, машин. Организация экскурсий интегрированных уроков с учреждениями НПО, СПО соответствующего профиля.

Определение доброкачественности рыбы и морепродуктов органолептическим методом и экспресс-методом химического анализа.

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

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

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.

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, посёлка.

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

Ознакомление с устройством и работой станков. Упражнения по управлению станками.

Учебно-практические работы на станках.

Приготовление десертов, кулинарных блюд из теста и органолептическая оценка их качества.

Механическая обработка рыбы и морепродуктов. Приготовление блюд из рыбы и морепродуктов.

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).

Тематическое планирование 7 класс

| № урока | Раздел, тема | Количество часов |
|---------|--|------------------|
| | Методы и средства творческой и проектной деятельности 3 ч | |
| 1 | Правила поведения в кабинете. ТБ при работе в кабинете технологии. Создание новых идей методом фокальных объектов. | 1 |
| 2 | Техническая документация в проекте. Конструкторская документация. Технологическая документация в проекте. | 1 |
| 3 | Практическая работа. Разработать варианты проектов с использованием метода фокальных объектов. | 1 |
| | Основы производства (3 ч). | |
| 4 | Современные средства ручного труда. Средства труда современного производства. | 1 |
| 5 | Агрегаты и производственные линии. | 1 |
| 6 | Практическое задание. Подготовка рефератов о современных технологических машинах и аппаратах. | 1 |
| | Современные и перспективные технологии (2 ч). | |
| 7 | Культура производства. Технологическая культура производства. Культура труда. | 1 |

| | | |
|----|--|---|
| 8 | Практическая работа. Составление инструкций по технологической культуре работника. Самооценка личной культуры труда. | 1 |
| | Элементы техники и машин (3ч). | |
| 9 | Двигатели. Воздушные двигатели. Гидравлические двигатели. Паровые двигатели | 1 |
| 10 | Тепловые двигатели внутреннего сгорания. Реактивные и ракетные двигатели. Электрические двигатели. | 1 |
| 11 | Практическая работа. Ознакомление с принципиальной конструкцией двигателей. Ознакомление с конструкциями и работой различных передаточных механизмов. | 1 |
| | Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов (7 ч). | |
| 12 | Производство металлов. Производство древесных материалов. | 1 |
| 13 | Производство искусственных синтетических материалов и пластмасс. | 1 |
| 14 | Особенности производства искусственных и синтетических волокон в текстильном производстве. Свойства искусственных волокон. | 1 |
| 15 | Производственные технологии обработки конструкционных материалов резанием. | 1 |
| 16 | Производственные технологии пластического формования материалов. | 1 |
| 17 | Физико-химические и термические технологии обработки конструкционных материалов. | 1 |
| 18 | Лабораторно-практические работы. | 1 |
| | Технологии обработки пищевых продуктов (5 ч). | |
| 19 | Характеристики основных пищевых продуктов, используемых в процессе приготовления изделий из теста. | 1 |
| 20 | Хлеб и продукты хлебопекарной промышленности. Мучные кондитерские изделия и тесто для их приготовления. | 1 |
| 21 | Творческое практическое задание. Разработать сценарий праздника. | |
| 22 | Переработка рыбного сырья. Пищевая ценность рыбы. Механическая и тепловая кулинарная обработка рыбы. Морепродукты. Рыбные консервы и пресервы. | 1 |
| 23 | Лабораторно-практические работы. Определение доброкачественности рыбы и морепродуктов органолептическим методом и экспресс - методом химического анализа. | 1 |
| | Технологии получения, обработки, преобразования и использования энергии (2ч). | |
| 24 | Энергия магнитного поля. Энергия электрического поля и тока. Энергия электромагнитного поля. | 1 |
| 25 | Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе об областях получения и применения магнитной, электрической и электромагнитной энергии. | 1 |
| | Технологии получения обработки и использования информации (3 ч) | |
| 26 | Источники и каналы получения информации. Метод наблюдения и получения новой информации | 1 |
| 27 | Технические средства проведения наблюдений. Опыты или эксперименты для получения новой информации. | 1 |
| 28 | Практическое задание. Составление формы протокола и проведение наблюдений реальных процессов. | 1 |
| | Технологии растениеводства (3 ч). | |
| 29 | Грибы, их значение в природе и жизни человека. Характеристика искусственно выращиваемых съедобных грибов. | 1 |
| 30 | Требования к среде и условиям выращивания культивируемых грибов. Технологии ухода за грибницами и получение урожая шампиньонов и вешенок. | 1 |
| 31 | Безопасные технологии сбора и заготовки дикорастущих грибов. Лабораторно- | 1 |

| | | |
|-----------|---|----------|
| | практические работы. | |
| | Технологии животноводства (2 ч) | |
| 32 | Корма для животных. Состав кормов и их питательность. Составление рационов кормления. Подготовка кормов к скармливанию и раздача животным | 1 |
| 33 | Практическая работа. Выявление проблем бездомных животных для своего микрорайона, села, посёлка. | 1 |
| | Социальные технологии (2 ч). | |
| 34 | Назначение социологических исследований. Технологии опроса: анкетирование и интервью. | 1 |