

Муниципальное общеобразовательное учреждение
«Основная общеобразовательная школа №34 г. Белгорода»

«УТВЕРЖДАЮ»
Директор МБОУ ООШ №34

Зотова Я.В.
Приказ № 114
от «31» «августа»2023 г.

Рабочая программа

учебного предмета «Технология»

для 7 класса

учитель: Белых Татьяна Анатольевна

г. Белгород - 2023

Пояснительная записка

Место предмета в учебном плане.

В учебном плане МБОУ ООШ №34 г. Белгорода на изучение предмета «Технология» в 7 классе выделено 2 часа в неделю, из часов для обязательного изучения, всего 68 часов в год. Планирование и организации образовательной деятельности. В примерной основной образовательной программе ООО по предмету «Технология» не выделены направления технологической подготовки школьников (индустриальные технологии, технологии ведения дома), предмет носит комплексный общеобразовательный, универсальный, политтехнологический характер. Таким образом, все обучающиеся освоят единую программу, подобно другим школьным предметам, что соответствует концепции преподавания предметной области «Технология».

Вместе с тем, в соответствии:

- со ст. 28 №273-ФЗ «Об образовании в РФ» (создавать безопасные условия обучения, воспитания обучающихся, присмотра и ухода за обучающимися, их содержания в соответствии с установленными нормами, обеспечивающими жизнь и здоровье обучающихся);
- с п. 10.1 СанПиН 2.4.2.2821-10 (количество учащихся в классе определяется исходя из расчета соблюдения нормы площади на одного обучающегося);
- с необходимостью проведения в соответствии с ПООП ООО обширного перечня обязательных практических и проектных заданий, необходимо деление класса численностью свыше 25 человек в городских ОО и свыше 20 человек в сельских ОО на подгруппы.

Деление класса на подгруппы в МБОУ ООШ №34 г. Белгорода, для уроков предметной области «Технология» в зависимости с основными целями рабочей программы, с особенностями имеющейся учебно-материальной базы по технологии и имеющимися педагогическими кадрами, осуществлять, т.к в классе не менее 25 учащихся, в соответствии с СанПиН 2.4.2.2821-10.

Учитывая универсальную специализацию учителя школы на технологии обработки конструкционных материалов, и на технологии обработки тканей и пищевых продуктов, в новых сложившихся условиях, педагогу предлагается реализовать со всем классом универсальную программу предмета.

В связи с реализацией:

- Стратегии научно-технологического развития Российской Федерации, утвержденной Указом Президента Российской Федерации от 1 декабря 2016 г. № 642,
- Национальной технологической инициативы, (постановление Правительства Российской Федерации от 18 апреля 2016 г. № 317 «О реализации Национальной технологической инициативы»),
- Программы «Цифровая экономика Российской Федерации», утвержденной распоряжением Правительства Российской Федерации от 28 июля 2017 г. № 1632-р,
- Национального проекта «Образование»,
- Концепцией преподавания предметной области «Технология» образовательных организациях Российской Федерации, реализующих основные общеобразовательные программы в рамках сетевого взаимодействия.

Знакомство с новыми технологиями и высокотехнологичным оборудованием осуществляется на базе детского технопарка «Кванториум» (сетевое взаимодействие).

Тематическое планирование . 7 класс.

| | Основное содержание по темам | Характеристика основных видов деятельности обучающегося (на уровне учебных действий) | Дата проведения | |
|-----|---|---|------------------------|--|
| | Раздел «Технологии получения современных материалов» (4 ч) | | | |
| 1-2 | <p>Тема: Технология изготовления изделий из порошков (порошковая металлургия) (1 ч) Понятие «порошковая металлургия». Технологический процесс получения деталей из порошков. Металлокерамика, твёрдые сплавы, пористые металлы. Область применения изделий порошковой металлургии.</p> <p>Тема: Пластики и керамика (1 ч) Пластики и керамика как материалы, альтернативные металлам. Область применения пластмасс, керамики, биокерамики, углеродистого волокна. Экологические проблемы утилизации отходов пластмасс.</p> <p>Практическая работа. Ознакомление с образцами изделий из порошков.</p> <p>Самостоятельная работа. Подготовка к образовательному путешествию (экскурсии) на современное предприятие города (региона)</p> | <p>Различать этапы технологического процесса получения деталей из порошков. Приводить примеры применения изделий порошковой металлургии. Выполнять поиск в Интернете и других источниках информации предприятий региона, использующих современные материалы и технологии их обработки.</p> <p>Различать современные многофункциональные материалы. Приводить произвольные примеры применения перспективных материалов в технике и в быту. Знакомиться с профессией литейщик пластмасс</p> | 7.09 | |
| 3-4 | <p>Тема: Композитные материалы (1 ч) Композитные материалы. Стеклопластики. Биметаллы. Назначение и область применения композитных материалов.</p> <p>Тема: Технологии нанесения защитных и декоративных</p> | <p>Характеризовать актуальные и перспективные технологии получения материалов с заданными свойствами.</p> <p>Распознавать изделия из конструкционных материалов, имеющие нанесённые на поверхность деталей</p> | 14.09 | |

| | | | | |
|---|--|---|-------|--|
| | <p>покрытий (1 ч) Защитные и декоративные покрытия, технология их нанесения. Хромирование, никелирование, цинкование. Формирование покрытий методом напыления (плазменного, газопламенного). Практические работы. Ознакомление с образцами изделий из композитных материалов и изделий с защитными и декоративными покрытиями. Обсуждение результатов образовательного путешествия.</p> | <p>плёнки (покрытия) с заданными свойствами</p> | | |
| Раздел «Технологии растениеводства и животноводства» (6 ч) | | | | |
| Тема: Растениеводство (4 ч) | | | | |
| 5-6 | <p>Тема: Технологии флористики (1 ч) Понятие о флористике, флористическом дизайне. Основы композиции в аранжировке цветов. Выбор растительного материала, вазы или контейнера. Приспособления и инструменты для создания композиции. Технологические приёмы аранжировки цветочных композиций. Технология аранжировки цветочной композиции. Профессия фитодизайнер.</p> <p>Тема: Комнатные растения в интерьере (1 ч) Роль комнатных растений в интерьере. Размещение комнатных растений в интерьере. Разновидности комнатных растений. Уход за комнатными растениями. Пересадка и перевалка комнатных растений. Практическая работа. Оформление школьных помещений комнатными цветами. Самостоятельная работа. Поиск информации о значении понятий «кампельное растение», «лианы».</p> | <p>Овладевать приёмами аранжировки цветов. Создавать цветочную композицию. Знакомиться с профессией фитодизайнер. Выполнять перевалку (пересадку) комнатных растений. Находить и представлять информацию о приёмах размещения комнатных растений, происхождении и значении понятий, связанных с уходом за растениями. Практическая работа. Аранжировка цветов. Самостоятельная работа. Поиск информации о стилях флористических композиций, значении понятий «бонсай», «икебана».</p> | 21.09 | |
| 7-8 | <p>Тема: Ландшафтный дизайн (2 ч) Понятие «ландшафтный дизайн». Художественное проектирование вручную и с применением специальных</p> | <p>Оформлять пришкольную территорию цветочно-декоративными культурами. Разрабатывать паспорт по уходу за</p> | 28.09 | |

| | | | | |
|-------|---|---|-------|--|
| | компьютерных программ. Элементы ландшафтного дизайна. Практическая работа. Оформление пришкольной территории цветочно-декоративными культурами | цветочно-декоративной культурой, газоном. | | |
| | Раздел «Технологии в транспорте» (6 ч) | | | |
| 9-10 | Тема: Виды транспорта. История развития транспорта (1 ч) Потребности в перемещении людей и товаров, потребительские функции транспорта. Виды транспорта, история развития транспорта. Транспортная инфраструктура. Перспективные виды транспорта. Тема: Транспортная логистика (1 ч) Транспортная логистика. Транспортно-логистическая система. Варианты транспортировки грузов. Практическая работа. Решение учебной логистической задачи. Самостоятельные работы. Анализ организации пассажирского транспорта в регионе проживания. Изучение логистической системы пассажирских перевозок в населённом пункте | Называть и характеризовать актуальные и перспективные технологии транспорта. Анализировать организацию пассажирского транспорта в регионе проживания. Решать учебные логистические задачи. Выявлять проблемы транспортной логистики населённого пункта на основе самостоятельно спланированного наблюдения | 5.10 | |
| 11-12 | Тема: Регулирование транспортных потоков (2 ч) Транспортный поток. Показатели транспортного потока (интенсивность, средняя скорость, плотность). Основное управление транспортным потоком. Регулирование транспортных потоков. Моделирование транспортных потоков. Практическая работа. Построение графической модели транспортного потока. Самостоятельная работа. Изучение состава транспортного потока в населённом пункте | Решать учебную задачу на моделирование транспортных потоков. Строить графическую модель потока. Анализировать состав транспортного потока в населённом пункте | 12.10 | |
| 13-14 | Тема: Безопасность транспорта. Влияние транспорта на окружающую среду (2 ч). | Проводить учебный виртуальный эксперимент и строить компьютерную | 19.10 | |

| | | | | |
|-------|---|--|-------|--|
| | <p>Безопасность транспорта (безопасность полётов, судоходства, железнодорожного и автомобильного транспорта). Влияние транспорта на окружающую среду. Практическая работа. Построение графической модели уровня шума транспортного потока)</p> | модель какой-либо выбранной характеристики транспортных средств | | |
| 15-16 | <p>Тема: Автоматизация промышленного производства (1 ч) Автоматизация промышленного производства. Автомат. Автоматизация (частичная, комплексная, полная). Направления автоматизации в современном промышленном производстве. Тема: Автоматизация производства в лёгкой промышленности (1 ч) Понятие «лёгкая промышленность». Цель и задачи автоматизации лёгкой промышленности. Линия-автомат. Цех-автомат. Профессия оператор швейного оборудования. Практическая работа. Подготовка к образовательному путешествию (экскурсии) на современное предприятие города (региона), где применяется автоматизированное производство продукции</p> | Характеризовать автоматизацию производства на примере региона проживания. Знакомиться с профессиями, связанными с обслуживанием автоматизированных производств. Приводить произвольные примеры автоматизации. Характеризовать автоматизацию лёгкой промышленности на примере региона проживания | 26.10 | |
| 17-18 | <p>Тема: Автоматизация производства в пищевой промышленности (2 ч) Понятие «пищевая промышленность». Цель и задачи автоматизации пищевой промышленности. Автоматические линии по производству продуктов питания. Профессия оператор линии в производстве пищевой продукции. Практическая работа. Обсуждение результатов образовательного путешествия</p> | Характеризовать автоматизацию пищевой промышленности на примере региона проживания. Знакомиться с профессиями, связанными с обслуживанием автоматизированных производств | 9.11 | |
| | Раздел «Материальные технологии» (28 ч) Вариант А: Технологии обработки конструкционных материалов | | | |
| | Тема: Технологии получения сплавов с заданными | Разбираться в наиболее | 16.11 | |

| | | | | |
|--|---|--|-------|--|
| 19-20 | <p>свойствами (2 ч)</p> <p>Классификация сталей. Конструкционные и инструментальные стали. Термическая обработка сталей. Закалка, отпуск, отжиг. Выбор стали для изделия в соответствии с его функциональным назначением.</p> <p>Практическая работа. Ознакомление с термической обработкой стали.</p> <p>Самостоятельная работа. Поиск и изучение информации о марках сталей, применяемых в различных областях деятельности человека</p> | <p>распространённых марках сталей. Знакомиться с термической обработкой стали. Знакомиться с профессией термист</p> | | |
| Тема: Конструкторская и технологическая документация для изготовления изделий (6 ч) | | | | |
| 21-22 | <p>Тема: Отклонения и допуски на размеры деталей (2 ч)</p> <p>Точность измерений. Понятия «номинальный размер», «наибольший и наименьший допустимые размеры». Предельные отклонения и допуски на размеры детали. Посадки с натягом и зазором.</p> <p>Практическая работа. Расчёт отклонений и допусков на размеры вала и отверстия.</p> | <p>Рассчитывать предельные отклонения размеров детали. Вычислять наибольший и наименьший допустимые размеры детали. Подсчитывать допуски на размер детали. Определять вид посадки (с зазором или с натягом) в соединении вала с отверстием.</p> | 23.11 | |
| 23-24 | <p>Тема: Графическое изображение изделий (2 ч)</p> <p>Понятие о конструкторской документации. Формы деталей и их конструктивные элементы. Изображение и последовательность выполнения чертежа. ЕСКД. Чертежи деталей, сборочные чертежи Понятие о секущей плоскости, сечениях и разрезах. Виды штриховки. Изображение фаски и резьбы, простановка их размеров.</p> <p>Практические работы. Выполнение чертежа детали из древесины. Выполнение чертежей деталей с точёными и фрезерованными поверхностями.</p> | <p>Знакомиться с конструкторской документацией. Вычерчивать чертежи деталей из древесины и металла. Разрабатывать конструкцию и выполнять чертёж детали творческого проекта. Использовать компьютер для подготовки конструкторской документации.</p> | 30.11 | |
| 25-26 | <p>Тема: Технологическая документация для изготовления изделий (2 ч)</p> <p>Понятие «технологическая документация». Стадии проектирования технологического процесса. ЕСТД. Операционная карта. Понятия «установ», «переход», «рабочий ход».</p> | <p>Знакомиться с технологической документацией. Разрабатывать технологические и операционные карты на изготовление изделий из древесины и металла. Использовать компьютер для подготовки</p> | 7.12 | |

| | | | | |
|---|--|--|-------|--|
| | <p>Практические работы. Разработка технологической карты изготовления детали из древесины. Разработка операционной (технологической) карты изготовления детали из металла.</p> <p>Самостоятельная работа. Разработка с помощью ПК технологической карты на одну из деталей изделия, которое является творческим проектом; сохранение результатов работы в форме таблицы со встроенными эскизами.</p> | технологической документации | | |
| Тема: Технологические операции сборки и обработки изделий из древесины (6 ч) | | | | |
| 27-28 | <p>Тема: Технология шипового соединения деталей из древесины (2 ч)</p> <p>Виды шиповых столярных соединений. Понятия «шип», «проушина», «гнездо». Порядок расчёта элементов шипового соединения. Технология шипового соединения деталей.</p> <p>Практические работы. Расчёт шиповых соединений деревянной рамки Изготовление изделий из древесины с шиповым соединением брусков.</p> <p>Самостоятельная работа. Поиск информации о столярных соединениях деталей из древесины, которые применяются при изготовлении мебели или в строительстве.</p> | <p>Рассчитывать элементы шипового соединения. Выполнять эскизы шиповых соединений. Подготавливать (вырезать и строгать) заготовки для рамки, бруски которой соединяются одинарным шипом. Изготавливать изделия из древесины с шиповым соединением брусков.</p> | 14.12 | |
| 29-30 | <p>Тема: Технология соединения деталей из древесины шкантами и шурупами в нагель (2 ч)</p> <p>Принципы соединения деталей с помощью шкантов и шурупов, ввинчиваемых в нагель. Правила безопасной работы.</p> <p>Практическая работа. Соединение деталей из древесины шкантами и шурупами в нагель.</p> <p>Самостоятельная работа. Поиск в Интернете и других источниках информации о вариантах соединения деталей на шкантах; сохранение информации в форме описания,</p> | <p>Соединять детали из древесины шкантами и шурупами в нагель: размечать заготовки, рассчитывать необходимый диаметр шкантов, сверлить отверстия, запрессовывать шканты, выполнять сборку.</p> | 21.12 | |

| | | | |
|---|---|--|-------|
| | схем, фотографий. | | |
| 31-32 | <p>Тема: Технология обработки наружных фасонных поверхностей деталей из древесины (2 ч)</p> <p>Приёмы точения деталей из древесины, имеющих фасонные поверхности. Правила безопасной работы. Обработка вогнутой и выпуклой криволинейных поверхностей. Точение шаров и дисков. Отделка изделий. Контроль и оценка качества изделий.</p> <p>Практическая работа. Точение деталей из древесины.</p> <p>Самостоятельная работа. Поиск и изучение информации о декоративных изделиях из древесины, изготавляемых на токарном станке.</p> | <p>Точить детали из древесины с наружными фасонными поверхностями по чертежам, технологическим картам. Применять разметочные и контрольно-измерительные инструменты при изготовлении этих деталей</p> | 28.12 |
| Тема: Технологические операции обработки металлов и искусственных материалов (6 ч) | | | |
| 33-34 | <p>Тема: Устройство токарно-винторезного станка (2 ч)</p> <p>Устройство токарно-винторезного станка ТВ-6 (ТВ-7). Виды механических передач, применяемых в токарном станке. Организация рабочего места. Правила безопасного труда. Схема процесса точения. Виды и назначение токарных резцов.</p> <p>Практические работы. Ознакомление с устройством токарно-винторезного станка ТВ-6. Ознакомление с токарными резцами.</p> <p>Самостоятельная работа. Поиск информации о моделях школьных токарно-винторезных станков.</p> | <p>Знакомиться с устройством токарного станка, разбираться в назначении всех его агрегатов.</p> <p>Знакомиться с инструментами для токарных работ. Знакомиться с профессиями оператор автоматической линии и слесарь-ремонтник станочного парка.</p> | 11.01 |
| 35-36 | <p>Тема: Технологии обработки заготовок на токарно-винторезном станке ТВ-6 (2 ч)</p> <p>Управление токарно-винторезным станком. Наладка и настройка станка. Трёхкулачковый патрон и поводковая планшайба, параметры режимов резания. Профессии, связанные с обслуживанием, наладкой и ремонтом станков. Приёмы работы на токарно-винторезном станке: точение, подрезка торца, обработка уступов, прорезание</p> | <p>Выполнять упражнения по управлению токарно-винторезным станком. Налаживать и настраивать станок. Организовывать рабочее место с учётом правил безопасного труда.</p> <p>Обтачивать наружные цилиндрические поверхности, подрезать торцы и сверлить заготовки. Изготавливать детали из</p> | 18.01 |

| | | | | |
|-------|---|--|-------|--|
| | <p>канавок, отрезка заготовок.</p> <p>Практические работы. Управление токарно-винторезным станком ТВ-6. Обтачивание наружной цилиндрической поверхности, подрезание торца и сверление заготовки на станке ТВ-6.</p> | <p>металла и искусственных материалов на токарном станке по чертежам и технологическим картам.</p> | | |
| 37-38 | <p>Тема: Технология нарезания резьбы (2 ч)</p> <p>Виды и назначение резьбовых соединений. Крепёжные резьбовые детали. Технология нарезания наружной и внутренней резьбы вручную в металлах и искусственных материалах. Инструменты для нарезания резьбы. Приёмы нарезания резьбы.</p> <p>Практическая работа. Нарезание резьбы</p> | <p>Выполнять упражнения по нарезанию вручную наружной и внутренней резьбы. Получать навыки нарезания резьбы в металлах и искусственных материалах. Выявлять дефекты и устранять их</p> | 25.01 | |
| 39-40 | <p>Тема: Устройство настольного горизонтально-фрезерного станка (2 ч)</p> <p>Фрезерование. Режущие инструменты для фрезерования. Назначение и устройство настольного горизонтально-фрезерного станка школьного типа НГФ-110Ш, управление станком. Основные фрезерные операции и особенности их выполнения.</p> <p>Практические работы. Ознакомление срежущим инструментом для фрезерования и с устройством станка НГФ-110Ш. Наладка и настройка станка НГФ-110Ш.</p> <p>Самостоятельная работа. Поиск информации о современных фрезерных станках, применяемых на промышленных предприятиях</p> | <p>Знакомиться с режущими инструментами для фрезерных работ. Знакомиться с устройством фрезерного станка НГФ-110Ш. Выполнять упражнения по наладке и настройке станка. Управлять фрезерным станком</p> | 1.02 | |
| | Тема: Технологии художественной обработки древесины (6 ч) | | | |
| 41-42 | <p>Тема: Мозаика. Технология изготовления мозаичных наборов (1 ч)</p> <p>Мозаика, её виды (инкрустация, интарсия, блочная мозаика, маркетри). Технология изготовления мозаичных наборов из шпона. Материалы и инструменты. Приёмы работы.</p> | <p>Изготавливать мозаичный набор из шпона. Разрабатывать изделия с учётом назначения и эстетических свойств. Осваивать приёмы выполнения основных операций ручными инструментами.</p> <p>Изготавливать мозаику из шпона,</p> | 8.02 | |

| | | | | |
|---|---|--|----------------|--|
| | <p>Практическая работа. Изготовление мозаики из шпона. Тема: Мозаика с металлическим контуром (1 ч) Мозаика с накладным и врезанным металлическим контуром. Филигрань, скань. Инструменты и материалы. Приёмы выполнения работ.</p> <p>Практическая работа. Украшение мозаики филигранью. Украшение мозаики врезанным металлическим контуrom.</p> <p>Самостоятельная работа. Поиск в Интернете и других источниках вариантов мозаичных изделий, выполненных в технике инкрустации, интарсии, маркетри; сохранение информации в форме эскизов, фотографий.</p> | украшенную филигранью, мозаичный набор, украшенный врезанным металлическим контуром. Представлять презентацию изделий. | | |
| 43-44 45-46 | <p>Тема: Технология резьбы по дереву (4 ч) История художественной обработки древесины. Виды резьбы по дереву. Оборудование и инструменты для резьбы по дереву. Технологии выполнения ажурной, геометрической, рельефной и скульптурной резьбы по дереву. Правила безопасного труда при выполнении художественно-прикладных работ с древесиной. Профессии, связанные с художественной обработкой древесины.</p> <p>Практическая работа. Художественная резьба по дереву</p> | <p>Разрабатывать изделия с учётом назначения и эстетических свойств. Выполнять поиск необходимых сведений в библиотеке кабинета технологии и в сети Интернет. Выбирать материалы и заготовки для резьбы по дереву. Осваивать приёмы выполнения основных операций ручными инструментами. Изготавливать изделия декоративно-прикладного характера, содержащие художественную резьбу, по эскизам и чертежам</p> | 15.02 22.02 | |
| Раздел «Технологии кулинарной обработки пищевых продуктов» (8 ч) | | | | |
| Тема: Технологии приготовления блюд (8 ч) | | | | |
| 47-48 | <p>Тема: Приготовление блюд из мяса (2 ч) Значение мясных блюд в питании. Виды мяса и субпродуктов. Признаки добропрочесленности мяса. Органолептические методы определения добропрочесленности мяса. Условия и сроки хранения мясной продукции. Оттаивание мороженого мяса. Подготовка мяса к тепловой обработке. Санитарные требования при обработке мяса. Оборудование и</p> | <p>Определять качество мяса органолептическими методами. Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки мяса. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению мясных блюд. Находить и предъявлять информацию о блюдах из</p> | 1.03 | |

| | | | | |
|-------|---|--|-------|--|
| | <p>инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке мяса. Виды тепловой обработки мяса.</p> <p>Технология приготовления блюд из мяса.</p> <p>Определение качества термической обработки мясных блюд. Подача к столу. Гарниры к мясным блюдам.</p> <p>Практические работы. Определение доброкачественности мяса и мясных продуктов. Приготовление блюда из мяса.</p> <p>Определение качества мясных блюд.</p> <p>Самостоятельная работа. Поиск информации о понятиях «бифштекс», «ромштекс», «шницель», «антрекот», «лангет», «эскалоп», «гуляш», «бефстроганов»; о технологиях хранения мяса без холодильника.</p> | <p>мяса, соусах и гарнирах к мясным блюдам.</p> <p>Выполнять механическую кулинарную обработку мяса. Осваивать безопасные приёмы труда. Выбирать и готовить блюда из мяса.</p> <p>Проводить оценку качества термической обработки мясных блюд.</p> <p>Сервировать стол и дегустировать готовые блюда.</p> | | |
| 49-50 | <p>Тема:Блюда из птицы (2 ч)</p> <p>Виды домашней и сельскохозяйственной птицы и их кулинарное употребление. Способы определения качества птицы. Подготовка птицы к тепловой обработке. Способы разрезания птицы на части.</p> <p>Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке птицы.</p> <p>Виды тепловой обработки птицы. Технология приготовления блюд из птицы. Оформление готовых блюд и подача их к столу.</p> <p>Практическая работа. Приготовление блюда из птицы.</p> | <p>Определять качество птицы органолептическими методами.</p> <p>Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки птицы.</p> <p>Планировать последовательность технологических операций.</p> <p>Осуществлять механическую кулинарную обработку птицы.</p> <p>Соблюдать безопасные приёмы работы с кухонным оборудованием, инструментами и приспособлениями.</p> <p>Готовить блюда из птицы.</p> <p>Проводить дегустацию блюд из птицы.</p> <p>Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Находить и предъявлять информацию о блюдах из птицы.</p> | 8.03 | |
| 51-52 | <p>Тема:Технология приготовления первых блюд (2 ч)</p> <p>Значение первых блюд в рационе питания. Понятие</p> | <p>Определять качество продуктов для приготовления супа. Готовить бульон.</p> | 15.03 | |

| | | | | |
|--|---|---|-------|--|
| | <p>«бульон». Технология приготовления бульона. Классификация супов по температуре подачи, способу приготовления и виду основы. Технология приготовления заправочного супа. Виды заправочных супов. Продолжительность варки продуктов в супе. Оформление готового супа и подача к столу.</p> <p>Практическая работа. Приготовление заправочного супа.</p> <p>Самостоятельная работа. Поиск информации об истории знаменитых супов: французского лукового и буйабес, испанского гаспacho, немецкого айнтопф.</p> | <p>Готовить и оформлять заправочный суп. Выбирать оптимальный режим работы нагревательных приборов. Определять консистенцию супа. Соблюдать безопасные приёмы труда при работе с горячей жидкостью. Читать технологическую документацию. Соблюдать последовательность приготовления блюд по технологической карте. Осуществлять органолептическую оценку готовых блюд. Овладевать навыками деловых,уважительных,культурных отношений со всеми членами бригады. Находить и предъявлять информацию о различных супах.</p> | | |
| 53-54 | <p>Тема: Сладости, десерты, напитки (1 ч) Виды сладостей: цукаты, печенье, безе (меренги). Их значение в питании человека. Виды десертов. Безалкогольные напитки: молочный коктейль, морс. Рецептура, технология их приготовления и подача к столу.</p> <p>Практическая работа. Приготовление сладких блюд и напитков.</p> <p>Тема: Сервировка стола к обеду (1 ч) Меню обеда. Сервировка стола к обеду. Набор столового белья, приборов и посуды для обеда. Подача блюд. Правила и.</p> <p>Практическая работа. Сервировка стола к обеду этикета за столом и пользования столовыми приборами</p> | <p>Подбирать продукты, инструменты и приспособления для приготовления сладостей, десертов и напитков. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению изделий. Выбирать, готовить и оформлять сладости, десерты и напитки. Дегустировать и определять качество приготовленных сладких блюд.</p> <p>Подбирать столовое бельё для сервировки стола к обеду. Подбирать столовые приборы и посуду для обеда. Составлять меню обеда. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для стола. Выполнять сервировку стола к обеду, овладевая навыками эстетического оформления</p> | 22.03 | |
| Раздел «Исследовательская и созидательная деятельность» (8 ч) | | | | |

| | | | |
|---|---|--|-------|
| | Тема: Разработка и реализация творческого проекта (8 ч) | | |
| 55-56 | Реализация этапов выполнения творческого проекта. | <p>Изготавливать проектное изделие.</p> <p>Находить необходимую информацию с использованием Интернета. Выполнять эскизы деталей изделия. Составлять учебные технологические карты с помощью компьютера.</p> | 5.04 |
| 57-58 | Выполнение требований к готовому изделию. | <p>Изготавливать детали, собирать и отделять изделия, контролировать их качество. Оценивать стоимость материалов для изготовления изделия, сопоставляя её с возможной рыночной ценой товара.</p> | 12.04 |
| 59-60 | Расчёт затрат на изготовление проекта. | <p>Разрабатывать варианты рекламы. Подготавливать пояснительную записку. Оформлять проектные материалы.</p> | 19.04 |
| 61-62 | Защита (презентация) проекта | Проводить презентацию проекта. | 26.04 |
| Раздел «Современные информационные технологии» (4 ч) | | | |
| 63-64 | <p>Тема: Понятие об информационных технологиях (1 ч) Понятие «информационные технологии». Области применения информационных технологий. Электронные документы, цифровое телевидение, цифровая фотография, Интернет, социальные сети, виртуальная реальность.</p> <p>Самостоятельная работа. Поиск информации о технологиях передачи информации в XIX в.</p> <p>Тема: Компьютерное трёхмерное проектирование (1 ч) Компьютерное трёхмерное проектирование. Компьютерная графика. 3D-моделирование. Редакторы компьютерного трёхмерного проектирования (3D-редакторы). Профессии в сфере информационных технологий: сетевой администратор, системный аналитик, веб-разработчик, администратор, аналитик по</p> | <p>Характеризовать актуальные и перспективные информационные технологии.</p> <p>Выполнять базовые операции редактора компьютерного трёхмерного проектирования (на выбор образовательной организации).</p> <p>Характеризовать профессии в сфере информационных технологий</p> | 3.05 |

| | | | | |
|---|---|---|-------|--|
| | информационной безопасности. Практическая работа. Компьютерное трёхмерное проектирование | | | |
| 65-66 | Тема: Обработка изделий на станках с ЧПУ (2 ч) Обработка изделий на станках (фрезерных, сверлильных, токарных, шлифовальных и др.) с ЧПУ. САМ-системы — системы технологической подготовки производства. Создание трёхмерной модели в CAD-системе. Обрабатывающие центры с ЧПУ. Практическая работа. Разработка и создание изделия средствами учебного станка. | Знакомиться с информацией об обработке изделий на станках с ЧПУ. Разрабатывать и анализировать процесс создания изделия средствами учебного станка, управляемого программой компьютерного трёхмерного проектирования | 10.05 | |
| 63-64 | Тема: Понятие об информационных технологиях (1 ч) Понятие «информационные технологии». Области применения информационных технологий. Электронные документы, цифровое телевидение, цифровая фотография, Интернет, социальные сети, виртуальная реальность. Самостоятельная работа. Поиск информации о технологиях передачи информации в XIX в. Тема: Компьютерное трёхмерное проектирование (1 ч) Компьютерное трёхмерное проектирование. Компьютерная графика. 3D-моделирование. Редакторы компьютерного трёхмерного проектирования (3D-редакторы). Профессии в сфере информационных технологий: сетевой администратор, системный аналитик, веб-разработчик,seo-специалист, администратор баз данных, аналитик по информационной безопасности. Практическая работа. Компьютерное трёхмерное проектирование | Характеризовать актуальные и перспективные информационные технологии. Выполнять базовые операции редактора компьютерного трёхмерного проектирования (на выбор образовательной организации). Характеризовать профессии в сфере информационных технологий | 17.05 | |
| Раздел «Технологии растениеводства и животноводства» | | | | |
| 67-68 | Тема: Животноводство (2 ч) Кормление животных. Кормление как технология преобразования животных в интересах человека. Особенности кормления животных в различные | Знакомиться с рационом питания сельскохозяйственного животного. Знакомиться с рационом питания домашнего животного. | 24.05 | |

| | | | | |
|--|---|--|--|--|
| | <p>исторические периоды. Понятие о норме кормления. Понятие о рационе. Принципы кормления домашних животных.</p> <p><i>Самостоятельная работа.</i> Изучение рациона домашнего животного. Составление сбалансированного рациона питания на две недели</p> | <p>Разрабатывать сбалансированный рацион питания для животного на две недели</p> | | |
|--|---|--|--|--|

