

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ ПО ТЕХНОЛОГИИ 7 КЛАСС

№	Тема урока		Характеристика основных видов деятельности ученика с ОВЗ	План	Факт
1.Методы и средства творческой и проектной деятельности- 4ч.					
1.	1.	Создание новых идей при помощи метода фокальных объектов.	Получать представление о методе фокальных объектов при создании инновации. Знакомиться с видами технической, конструкторской и технологической документации. Проектировать изделия при помощи метода фокальных объектов	1 неделя 02.09-06.09.	
2.	2.	Техническая документация в проекте.		1 неделя 02.09-06.09.	
3.	3.	Конструкторская документация.		2 неделя 09.09.-13.09.	
4.	4.	Технологическая документация в проекте		2 неделя 09.09.-13.09.	
2.Производство - 4 ч.					
5.	1.	Современные средства ручного труда.	Получать представление о современных средствах труда, агрегатах и производственных линиях. Наблюдать за средствами труда, собирать о них дополнительную информацию и выполнять реферат по соответствующей теме.	3 неделя 16.09.-20.09	
6.	2.	Средства труда современного производства.		3 неделя 16.09.-20.09.	
7.	3.	Агрегаты в производстве.		4 неделя 23.09.-27.09.	
8.	4.	Производственные линии		4 неделя 23.09.-27.09.	
3.Технология - 3ч					
9.	1.	Культура производства.	Осваивать новые понятия: культура производства, технологическая культура и культура труда. Делать выводы о необходимости применения культуры труда, культуры производства и технологической культуры на производстве и в общеобразовательном учреждении. Собирать дополнительную информацию о технологической культуре работника производства	5 неделя 30.09-04.10.	
10.	2.	Технологическая культура производства.		5 неделя 30.09-04.10.	
11.	3.	Культура труда		6 неделя 07.10-11.10.	
4.Техника-6ч.					
12.	1.	Двигатели. Воздушные двигатели.	Получать представление о двигателях и их видах. Ознакомиться с различиями конструкций двигателей.	6 неделя 07.10-11.10.	
13.	2.	Гидравлические двигатели.		7 неделя 14.10-18.10.	
14.	3.	Паровые двигатели.		7 неделя 14.10-18.10.	
15.	4.	Тепловые машины внутреннего сгорания.		8 неделя 21.10-25.10.	
16.	5.	Реактивные и ракетные двигатели.		8 неделя 21.10-25.10.	
17.	6.	Электрические двигатели		9 неделя 05.11-08.11.	
5.Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов-10ч.					
18.	1.	Производство металлов.	Получать представление о производстве различных материалов и их свойствах.	9 неделя 05.11-08.11.	
19.	2.	Производство древесных		10 неделя	

		материалов.	Знакомиться с видами машинной обработки конструкционных и текстильных материалов, делать выводы об их сходстве и различиях.	11.11-15.11.	
20.	3.	Производство синтетических материалов и пластмасс.		10 неделя 11.11-15.11.	
21.	4.	Особенности производства искусственных волокон в текстильном производстве.		11 неделя 18.11-22.11.	
22.	5.	Свойства искусственных волокон.		11 неделя 18.11-22.11.	
23.	6.	Свойства искусственных волокон.		12 неделя 25.11.-29.11	
24.	7.	Производственные технологии обработки конструкционных материалов резанием.		12 неделя 25.11.-29.11	
25.	8.	Производственные технологии обработки конструкционных материалов резанием.		13 неделя 02.12-06.12.	
26.	9.	Производственные технологии пластического формования материалов		13 неделя 02.12-06.12.	
27.	10.	Физико-химические и термические технологии обработки материалов	14 неделя 09.12-13.12.		
6. Технологии обработки пищевых продуктов - 8ч.					
28.	1.	Характеристики основных пищевых продуктов, используемых в процессе приготовления изделий из теста.	Получать представление о технологиях приготовления мучных кондитерских изделий и освоить их. Знакомиться с технологиями обработки рыбы, морепродуктов и их кулинарным использованием. Получать представление, анализировать полученную информацию и делать выводы о сходстве и различиях изготовления рыбных консервов и пресервов. Осваивать методы определения доброкачественности мучных и рыбных продуктов. Готовить кулинарные блюда из теста, рыбы и морепродуктов	14 неделя 09.12-13.12.	
29.	2.	Хлеб и продукты хлебопекарной промышленности.		15неделя 16.12-20.12	
30.	3.	Мучные кондитерские изделия и тесто для их приготовления.		15неделя 16.12-20.12	
31.	4.	Переработка рыбного сырья.		16 неделя 23.12-27.12.	
32.	5.	Пищевая ценность рыбы.		16 неделя 23.12-27.12.	
33.	6.	Механическая и тепловая кулинарная обработка рыбы.		17 неделя 13.01-17.01	
34.	7.	Нерыбные пищевые продукты моря.		17 неделя 13.01-17.01	
35.	8.	Рыбные консервы и пресервы		18 неделя 20.01.-24.01	
7. Технологии получения, преобразования и использования энергии-6ч.					
36.	1.	Энергия магнитного поля.	Получать представление о новых понятиях: энергия магнитного поля, энергия электрического тока, энергия электромагнитного поля.	18 неделя 20.01.-24.01	
37.	2.	Энергия магнитного поля.		19 неделя 27.01-31.01	
38.	3.	Энергия электрического		19 неделя	

		тока.	Собирать дополнительную информацию об областях получения и применения магнитной электрической и электромагнитной энергии. Анализировать полученные знания и выполнять реферат	27.01-31.01	
39.	4.	Энергия электрического тока.		20 неделя 03.02-07.02	
40.	5.	Энергия электромагнитного поля		20 неделя 03.02-07.02	
41.	6.	Энергия электромагнитного поля		21 неделя 10.02-14.02	
8. Технологии получения, обработки и использования информации-6ч.					
42.	1.	Источники и получения информации.	Ознакомиться с формами хранения информации. Получать представление о характеристиках средств записи и хранения информации и анализировать полученные сведения. Анализировать представление о компьютере как средстве получения, обработки и записи информации. Подготовить и снять фильм о своём классе с применением различных технологий записи и записи и хранения информации	21 неделя 10.02-14.02	
43.	2.	Каналы получения информации		22 неделя 17.02-22.02	
44.	3.	Метод наблюдения в получении новой информации		22 неделя 17.02-22.02	
45.	4.	Технические средства проведения наблюдений.		23неделя 24.03.-28.03.	
46.	5.	Опыты или для получения новой информации		23неделя 24.03.-28.03.	
47.	6.	Эксперименты для получения новой информации		24неделя 02.03.-07.03	
9. Технологии растениеводства-8ч.					
48.	1.	Грибы. Их значение в природе и жизни человека.	Ознакомиться с особенностями строения одноклеточных и многоклеточных грибов, с использованием одноклеточных и многоклеточных грибов в технологических процессах и технологиях, с технологиями искусственного выращивания грибов. Усваивать особенности внешнего строения съедобных и ядовитых грибов. Осваивать безопасные технологии сбора грибов. Собирать дополнительную информацию о технологиях заготовки и хранения грибов	24неделя 02.03.-07.03	
49.	2.	Характеристика искусственно выращиваемых съедобных грибов.		25 неделя 09.03-13.03.	
50.	3.	Характеристика искусственно выращиваемых съедобных грибов.		25 неделя 09.03-13.03.	
51.	4.	Требования к среде и условиям выращивания культивируемых грибов.		26 неделя 16.03.-20.03	
52.	5.	Технологии ухода за грибницами и получение урожая шампиньонов и вёшенок.		26 неделя 16.03.-20.03	
53.	6.	Технологии ухода за грибницами и получение урожая шампиньонов и вёшенок.		27 неделя 30.03.-04.04.	
54.	7.	Безопасные технологии сбора и заготовки грибов		27 неделя 30.03.-04.04.	
55.	8.	Безопасные технологии сбора и заготовки грибов		28неделя 06.04-10.04	
10. Технологии животноводства – 6 ч.					
56.	1.	Корма для животных.	Получать представление о содержании животных как элементе технологии преобразования	28неделя 06.04-10.04	
57.	2.	Состав кормов.		29неделя 13.04-17.04	

58.	3.	Питательность кормов	животных организмов в интересах человека. Знакомиться с технологиями составления рационов кормления различных животных и правилами раздачи кормов	29неделя 13.04-17.04.	
59.	4.	Составление рационов кормления		30неделя 20.04.-24.05	
60.	5.	Подготовка кормов к скармливанию животным.		30неделя 20.04.-24.05	
61.	6.	Итоговая контрольная работа		31 неделя 27.04.-01.05	
11. Социально-экономические технологии - 7ч.					
62.	1.	Назначение социологических исследований.	Осваивать методы и средства применения социальных технологий для получения информации. Составлять вопросники, анкеты и тесты для учебных предметов. Проводить анкетирование и обработку результатов	31 неделя 27.04.-01.05	
63.	2.	Назначение социологических исследований.		32 неделя 04.05.-08.05	
64.	3.	Технология опроса: анкетирование.		32 неделя 04.05.-08.05	
65.	4.	Технология опроса: анкетирование.		33неделя 11.05-15.05	
66.	5.	Технология опроса: интервью		33неделя 11.05-15.05	
67.	6.	Итоговая контрольная работа		34 неделя 18.05.-22.05	
68	7.	Обобщающая беседа по изученному курсу		34 неделя 18.05.-22.05	