

Краснодарский край Апшеронский район город Хадыженск

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 7

им. Героя Советского Союза Ю.А. Гагарина

УТВЕРЖДЕНО

решением педагогического совета
МБОУСОШ № 7 им. Ю.А. Гагарина
от 30 августа 2022 года протокол № 1
Председатель _____ И. С. Шапурова

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

по

технологии

Уровень образования: 7 класс, основное общее образование

Количество часов: класс - 68 часов (2 часа в неделю)

Учитель технологии Пешков Александр Викторович

Программа разработана в соответствии

- с федеральным государственным общеобразовательным стандартом основного общего образования (ФГОС ООО), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 декабря 2010 года № 1897 (с изменениями и дополнениями);

с учетом:

- основной общеобразовательной программы основного общего образования;
- примерной программы учебного предмета «Технология» для общеобразовательных организаций, реализующих программы основного общего образования под общей редакцией В. М. Казакевича;

- авторской программы В. М. Казакевича по «Технологии», 7 класс. Примерные рабочие программы.

Учебник: Технология. 7 класс: учеб. Для общеобразоват. организаций/ В.М. Казакевич и др.; под редакцией В. М. Казакевича. – 4 изд, стер.-М.: Просвещение, 2022.-191 с.: ил.

ISBN 978-5-09-088016-9.

1. Планируемые результаты освоения учебного предмета, курса: личностные, метапредметные и предметные результаты освоения учебного предмета, курса.

Обучение в основной школе является вторым уровнем пропедевтического технологического образования. Одной из важнейших задач этой ступени является подготовка обучающихся к осознанному и ответственному выбору жизненного и профессионального пути. В результате обучающиеся должны научиться самостоятельно формулировать цели и определять пути их достижения, использовать приобретенный в школе опыт деятельности в реальной жизни, за рамками учебного процесса.

Изучение технологии в основной школе обеспечивает достижение личностных, метапредметных и предметных результатов.

1.1. Личностные результаты

Личностными результатами освоения учащимися 7-х классов программы «Технология» являются:

- 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;
- проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности.

1.2. Метапредметные результаты

Метапредметными результатами освоения учащимися 7-х классов программы «Технология» являются:

- умения планирования процесса созидательной и познавательной деятельности;
- умения выбирать оптимальные способы решения учебной или трудовой задачи на основе данных алгоритмов;
- творческий подход к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;
- самостоятельности в учебной познавательно - трудовой деятельности;
- способность моделировать планируемые процессы и объекты;
- аргументирований обоснований решений и формулирование выводов; отображение в адекватной задачам форме результатов своей деятельности;
- умение выбирать и использовать источники информации для подкрепления познавательной и созидательной деятельности;
- умение организовывать эффективную коммуникацию в совместной деятельности с другими ее участниками;
- соотнесение своего вклада с деятельностью других участников при решении общих задач коллектива;
- оценка своей деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;

- умение обосновывать пути и средства устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемой деятельности;
- понимание необходимости соблюдения норм и правил культуры труда, правил безопасности деятельности в соответствии с местом и условиями деятельности.

1.3. Предметные результаты

Предметными результатами освоения учащимися 7-х классов программы «Технология» являются:

В познавательной сфере у учащихся будут сформированы:

- владение алгоритмами и методами решения технических и технологических задач;
- ориентирование в видах и назначении методов получения и преобразования материалов, энергии информации, объектов живой природы и социальной среды, а также в соответствующих технологиях общественного производства и сферы услуг;
- ориентирование в видах, назначении материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах;
- использование общенаучных знаний в процессе осуществления рациональной технологической деятельности;
- навык рационального подбора учебной и дополнительной технической и технологической информации для изучения технологий, проектирования и создания объектов труда;
- владение кодами, методами чтения и способами графического представления технической, технологической и инструктивной информации;
- владение методами творческой деятельности;
- применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов.

В сфере созидательной деятельности у учащихся будут сформированы:

- способности планировать технологический процесс и процесс труда;
- умение организовывать рабочее место с учетом требований эргономики и научной организации труда;
- ответственное отношение к качеству процесса и результатов труда;
- проявления экологической культуры при проектировании объекта и выполнении работ;
- экономность и бережливость в расходовании времени, материалов, денежных средств, своего и чужого труда.

В эстетической сфере у учащихся будут сформированы:

- умения проводить дизайнерское проектирование изделия или рациональную эстетическую организацию работ;
- владение методами моделирования и конструирования;
- навыки применения различных технологий технического творчества и декоративно - прикладного искусства в создании изделий материальной культуры или при оказании услуг;
- умение сочетать образное и логическое мышление в процессе творческой деятельности;
- композиционное мышление.

В коммуникативной сфере у учащихся будут сформированы:

- умение выбирать формы и средства общения в процессе коммуникации, адекватных сложившейся ситуации;
- способность бесконфликтного общения;
- навыки участия в рабочей группе с учетом общности интересов её членов;
- способность к коллективному решению творческих задач;
- желание и готовность прийти на помощь товарищу;
- умение публично защищать идеи, проекты, выбранные технологии и др.

В физиолого - психологической сфере у учащихся будут сформированы:

- развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и приспособлениями;
- достижение необходимой точности движений и ритма при выполнении различных технологических операций;

- соблюдение требуемой величины усилия, прикладываемого к инструменту с учетом технологических требований;
- развитие глазомера;
- развитие осязания, вкуса, обоняния.

Предметные образовательные результаты конкретизируются по каждому уроку в календарно-тематическом планировании, являющимся приложением 1 к рабочей программе.

2. Содержание учебного предмета, курса.

Структура содержания программы выполнена по концентрической схеме. Содержание деятельности учащихся в каждом классе включает в себя 11 общих для всех классов модулей:

Модуль 1. Методы и средства творческой и проектной деятельности.

Модуль 2. Производство.

Модуль 3. Технология.

Модуль 4. Техника.

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

Модуль 6. Технологии обработки пищевых продуктов.

Модуль 7. Технологии получения, преобразования и использования энергии.

Модуль 8. Технологии получения, обработки и использования информации.

Модуль 9. Технологии растениеводства.

Модуль 10. Технологии животноводства.

Модуль 11. Социальные технологии.

Содержание модулей предусматривает изучение и усвоение информации по следующим сквозным тематическим линиям:

- 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;
- технологическая культура производства;
- культура и эстетика труда;
- история, перспективы и социальные последствия развития техники и технологии;
- виды профессионального труда и профессии.

Теоретические сведения

Модуль 1. Методы и средства творческой и проектной деятельности.

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

Модуль 2. Производство.

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

Модуль 3. Технология.

Культура производства. Технологическая культура производства. Культура труда.

Модуль 4. Техника.

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

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

Производство металлов. Производство древесных материалов. Производство синтетических материалов и пластмасс. Особенности производства искусственных волокон в текстильном производстве. Свойства искусственных волокон. Производственные технологии обработки

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

Модуль 6. Технологии обработки пищевых продуктов.

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

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

Модуль 7. Технологии получения, преобразования и использования энергии.

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

Модуль 8. Технологии получения, обработки и использования информации.

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

Модуль 9. Технологии растениеводства.

Грибы. Их значение в природе и жизни человека. Характеристика искусственно выращиваемых съедобных грибов. Требования к среде и условиям выращивания культивируемых грибов. Технологии ухода за грибницами и получение урожая шампиньонов и вёшенки. Безопасные технологии сбора и заготовки дикорастущих грибов.

Модуль 10. Технологии животноводства.

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

Модуль 11. Социальные технологии

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

Практические работы.

Модуль 1. Методы и средства творческой и проектной деятельности.

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.

Модуль 2. Производство.

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

Модуль 3. Технология.

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

Модуль 4. Техника.

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

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

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

Модуль 6. Технологии обработки пищевых продуктов.

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

Модуль 7. Технологии получения, преобразования и использования энергии.

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

Модуль 8. Технологии получения, обработки и использования информации.

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

Модуль 9. Технологии растениеводства.

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).

Модуль 10. Технологии животноводства.

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

Модуль 11. Социальные технологии.

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

3. Тематическое планирование с указанием количества часов, отводимых на освоение каждого модуля.

№ п/п	Название модуля	Количество часов
1	Методы и средства творческой и проектной деятельности	6
2	Производство	4
3	Технология	6
4	Техника	6
5	Технологии получения, обработки, преобразования и использования конструкционных материалов	10
6	Технологии обработки пищевых продуктов	8
7	Технологии получения, преобразования и использования энергии	6
8	Технологии получения, обработки и использования информации	6
9	Технологии растениеводства	8
10	Технологии животноводства	6
11	Социальные технологии	2
	Итого	68

Учебно-методическое обеспечение

1. Технология. Методическое пособие. 5-9 классы: учебное пособие для общеобразовательных организаций / Казакевич В. М., Пичугина Г. В., Семенова Г. Ю. и др. - М. Просвещение, 2017. – 81 с.

2. Учебник: Технология. 7 класс: учеб. Для общеобразоват. организаций/ В.М. Казакевич и др.; под редакцией В. М. Казакевича.

3. Рекомендованный Министерством образования и науки РФ набор инструментов, электроприборов, машин, оборудования, плакатов, электронных наглядных пособий, таблиц, оборудования для лабораторно-практических работ, технических средств обучения.

СОГЛАСОВАНО

Протокол заседания ШМО учителей
_____ цикла

от .08.2022г. № 1

СОГЛАСОВАНО

Заместитель директора по УВР
_____ Балкина Д. С. _

Подпись _____ расшифровка подписи
08.2022 г.

Согласовано:

заместитель директора по УВР
МБОУ СОШ № 7 им. Ю.А. Гагарина
_____ Д. С. Балкина
« ____ » _____ 2022 года

Апшеронский район город Хадыженск

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
средняя общеобразовательная школа №7 имени Героя Советского Союза Ю.А.
Гагарина

КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

по **технологии**

Класс 7

Учитель технологии **Пешков Александр Викторович**

Количество часов: всего 68 часов; в неделю 2 часа

Планирование составлено на основе рабочей программы по Технологии для 7 класса, разработанной Алейниковой Татьяной Александровной, программа утверждена на заседании педагогического совета (протокол №1 от 31.08.2020 года).

Планирование составлено в соответствии:

-с Федеральным государственным общеобразовательным стандартом основного общего образования (ФГОС ООО), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 декабря 2010 года № 1897 с изменениями и дополнениями);

- авторской программой А.Т. Тищенко, В.Д. Симоненко по «Технологии» Индустриальные технологии, 7 класс. Примерные рабочие программы.

-учебник: Технология. 7 класс: учеб. Для общеобразоват. организаций/ В.М. Казакевич и др.; под редакцией В. М. Казакевича.

Календарно-тематическое планирование по технологии 7 класс

№ урока п/п	Тема урока	Тип урока	Форма урока	Планируемые предметные результаты	Дата по плану	Дата по факту
Модуль 1. Методы и средства творческой и проектной деятельности (6 ч.)						
1-2	Общие правила техники безопасности на уроках технологии	урок овладения новыми знаниями, умениями и навыками	комбинированный урок	Повторить технику безопасности на уроках технологии.		
3-4	Создание новых идей методом фокальных объектов. Техническая документация в проекте.	урок овладения новыми знаниями, умениями и навыками	комбинированный урок	Получать представление о методе фокальных объектов при создании инновации. Проектировать изделия при помощи метода фокальных объектов. Знакомиться с видами технической документации.		
5-6	Конструкторская документация. Технологическая документация в проекте. <i>Входная диагностика</i>	урок овладения новыми знаниями, умениями и навыками урок развивающего контроля знаний	комбинированный урок тестирование	Знакомиться с видами конструкторской и технологической документации. Продемонстрируют знания по темам курса 6 класса.		
Модуль 2. Производство (4 ч.)						
7-8	<i>Анализ входной диагностики.</i> Современные средства ручного труда.	урок овладения новыми знаниями, умениями и навыками	комбинированный урок	Получать представление о современных средствах труда, агрегатах и производственных линиях.		
9-10	Средства труда современного	урок овладения новыми	комбинированный урок	Наблюдать за средствами труда, собирать о них дополнительную информацию и выполнять		

	производства. Агрегаты и производственные линии	знаниями, умениями и навыками		реферат по соответствующей теме. Участвовать в экскурсии на предприятие.		
Модуль 3. Технология (6 ч.)						
11-12	Культура производства	урок овладения новыми знаниями, умениями и навыками	комбинированный урок	Осваивать новые понятия: культура производства, технологическая культура и культура труда.		
13-14	Технологическая культура производства	урок овладения новыми знаниями, умениями и навыками	комбинированный урок	Делать выводы о необходимости применения культуры труда, культуры производства и технологической культуры на производстве и в общеобразовательном учреждении.		
15-16	Культура труда	урок овладения новыми знаниями, умениями и навыками	комбинированный урок	Собирать дополнительную информацию о технологической культуре работника производства.		
Модуль 4. Техника (6 ч.)						
17-18	Двигатели. Воздушные двигатели. Гидравлические двигатели	урок овладения новыми знаниями, умениями и навыками	комбинированный урок	Получать представление о двигателях и их видах. Ознакомиться с различиями конструкций двигателей.		
19-20	Паровые двигатели. Тепловые машины внутреннего сгорания	урок овладения новыми знаниями, умениями и навыками	комбинированный урок	Ознакомиться с различиями конструкций двигателей.		
21-22	Реактивные и ракетные двигатели. Электрические двигатели	урок овладения новыми знаниями, умениями и навыками	комбинированный урок	Ознакомиться с различиями конструкций двигателей. Выполнять работы на станках.		
Модуль 5. Технологии получения, обработки, преобразования и использования конструкционных материалов (10 ч.)						

23-24	Производство металлов. Производство древесных материалов. Производство синтетических материалов и пластмасс	урок овладения новыми знаниями, умениями и навыками	комбинированный урок	Получать представление о производстве различных материалов и их свойствах.		
25-26	Особенности производства искусственных волокон в текстильном производстве. Свойства искусственных волокон	урок овладения новыми знаниями, умениями и навыками	комбинированный урок	Знакомиться с видами машинной обработки конструкционных и текстильных материалов, делать выводы об их сходстве и различиях. Выполнить практические работы по изготовлению проектных изделий на основе обработки конструкционных и текстильных материалов с помощью ручных инструментов, приспособлений, станков, машин.		
27-28	Производственные технологии обработки конструкционных материалов резанием	урок овладения новыми знаниями, умениями и навыками	комбинированный урок	Знакомиться с технологией обработки конструкционных материалов резанием.		
29-30	Производственные технологии пластического формования материалов <i>Рубежный контроль</i>	урок овладения новыми знаниями, умениями и навыками урок развивающего контроля знаний	комбинированный урок тестирование	Знакомиться с технологиями пластического формования материалов. Продемонстрируют знания по темам курса 1 полугодия.		
31-32	<i>Анализ рубежного контроля.</i> Физико-химические и термические технологии обработки материалов	урок овладения новыми знаниями, умениями и навыками	комбинированный урок	Знакомиться с физико-химическими и термическими технологиями обработки материалов.		
Модуль 6. Технологии обработки пищевых продуктов (8 ч.)						
33-34	Общие правила техники	урок овладения	комбинированный	Получать представление о технологиях		

	безопасности на уроках технологии. Характеристики основных пищевых продуктов, используемых в процессе приготовления изделий из теста. Хлеб и продукты хлебопекарной промышленности	новыми знаниями, умениями и навыками	урок	приготовления мучных кондитерских изделий и освоить их.		
35-36	Мучные кондитерские изделия и тесто для их приготовления	урок овладения новыми знаниями, умениями и навыками	комбинированный урок	Осваивать методы определения доброкачественности мучных продуктов. Готовить кулинарные блюда из теста.		
37-38	Переработка рыбного сырья. Пищевая ценность рыбы. Механическая и тепловая кулинарная обработка рыбы	урок овладения новыми знаниями, умениями и навыками	комбинированный урок	Знакомиться с технологиями обработки рыбы и кулинарным использованием. Осваивать методы определения доброкачественности рыбных продуктов. Готовить кулинарные блюда из рыбы и морепродуктов.		
39-40	Морепродукты. Рыбные консервы и пресервы	урок овладения новыми знаниями, умениями и навыками	комбинированный урок	Знакомиться морепродуктов и кулинарным использованием. Получать представление, анализировать полученную информацию и делать выводы о сходстве и различиях изготовления рыбных консервов и пресервов.		
Модуль 7. Технологии получения, преобразования и использования энергии (6 ч.)						
41-42	Энергия магнитного поля. Энергия электрического поля	урок овладения новыми знаниями, умениями и навыками	комбинированный урок	Получать представление о новых понятиях: энергия магнитного поля, энергия электрического тока. Собирать дополнительную информацию об областях получения и применения магнитной, электрической.		
43-44	Энергия электрического тока	урок овладения новыми знаниями,	комбинированный урок	Анализировать полученные знания и выполнять реферат.		

		умениями и навыками				
45-46	Энергия электромагнитного поля	урок овладения новыми знаниями, умениями и навыками	комбинированный урок	Получать представление о новом понятии энергия электромагнитного поля. Собирать дополнительную информацию об областях получения и применения электромагнитной энергии.		
Модуль 8. Технологии получения, обработки и использования информации (6 ч.)						
47-48	Источники и каналы получения информации	урок овладения новыми знаниями, умениями и навыками	комбинированный урок	Знакомиться, анализировать и осваивать технологии получения информации, методы и средства наблюдений.		
49-50	Метод наблюдения в получении новой информации. Технические средства проведения наблюдений	урок овладения новыми знаниями, умениями и навыками	комбинированный урок	Проводить исследования о методах и средствах наблюдений за реальными процессами и формировать представление о них.		
51-52	Опыты или эксперименты для получения новой информации	урок овладения новыми знаниями, умениями и навыками	комбинированный урок	Проводить опыты или эксперименты для получения новой информации.		
Модуль 9. Технологии растениеводства (8 ч.)						
53-54	Грибы. Их значение в природе и жизни человека	урок овладения новыми знаниями, умениями и навыками	комбинированный урок	Ознакомиться с особенностями строения одноклеточных и многоклеточных грибов, с использованием одноклеточных и многоклеточных грибов в технологических процессах и технологиях, с технологиями искусственного выращивания грибов.		
55-56	Характеристика искусственно выращиваемых съедобных грибов	урок овладения новыми знаниями, умениями и навыками	комбинированный урок	Усваивать особенности внешнего строения съедобных и ядовитых грибов.		
57-58	Требования к среде и	урок овладения	комбинированный	Усваивать требования к среде и условиям		

	условиям выращивания культивируемых грибов. Технологии ухода за грибницами и получение урожая шампиньонов и вёшенок	новыми знаниями, умениями и навыками	урок	выращивания культивируемых грибов; технологии ухода за грибницами и получение урожая шампиньонов и вёшенок.		
59-60	Безопасные технологии сбора и заготовки грибов	урок овладения новыми знаниями, умениями и навыками	комбинированный урок	Осваивать безопасные технологии сбора грибов. Собирать дополнительную информацию о технологиях заготовки и хранения грибов.		
Модуль 10. Технологии животноводства (6 ч.)						
61-62	Корма для животных	урок овладения новыми знаниями, умениями и навыками	комбинированный урок	Получать представление о содержании животных как элементе технологии преобразования животных организмов в интересах человека.		
63-64	Состав кормов и их питательность. Составление рационов кормления	урок овладения новыми знаниями, умениями и навыками	комбинированный урок	Знакомиться с технологиями составления рационов кормления различных животных и правилами раздачи кормов.		
65-66	Подготовка кормов к скармливанию и раздача их животным	урок овладения новыми знаниями, умениями и навыками	комбинированный урок	Получать представление о подготовке кормов к скармливанию и раздачу их животным.		
Модуль 11. Социальные технологии (2 ч.)						
67-68	Назначение социологических исследований.	урок овладения новыми знаниями, умениями и навыками	комбинированный урок	Осваивать методы и средства применения социальных технологий для получения информации.		

