

Муниципальное общеобразовательное бюджетное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа села Аркадьевка»


Согласовано:

Заместитель директора школы
по УВР Лариса М.В.Понизова
«29» августа, 2022 г.
Протокол № 1 от 29.08.2022



Утверждаю:
Директор МОБУ «СОШ с.Аркадьевка» _____ О.Н.Варкентин
Приказ № 1/1
от «30» августа, 2022 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

Наименование учебного предмета	<i>Технология</i>
Класс	<i>7</i>
Учитель	<i>Иванова Лариса Васильевна учитель 1 кв. категории</i>
Срок реализации программы (уч.год)	<i>2022-2023</i>
Количество часов по учебному плану	<i>7 класс – 2/70</i>
Планирование составлено на основе	<i>Примерной программы по технологии для 5-9 классов. (Федеральный государственный образовательный стандарт основного общего образования. - М.: Просвещение, 2015).</i>
Учебник	<i>Авторы: Казакевич В.М., Пичугина Г.В., Семёнова., Филимонова Е.Н., Копотева Г.Л., Максимова Е.Н. Технология. Учебник для 7 класса – М.: Просвещение, 2021г.</i>
Рабочую программу составил	<i>Иванова Лариса Васильевна</i>  (личная подпись)

с. Аркадьевка 2022 г.

ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

В результате освоения курса технологии 7 класса учащиеся должны овладеть следующими знаниями, умениями и навыками.

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 познавательной сфере:

- 1) рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;
- 2) оценка технологических свойств материалов и областей их применения;
- 3) ориентация в имеющихся и возможных технических средствах и технологиях создания объектов труда;
- 4) классификация видов и назначения методов получения и преобразования материалов, энергии информации, объектов живой природы и социальной среды, а также соответствующих технологий промышленного производства;
- 5) распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах;
- 6) владение кодами и методами чтения и способами графического представления технической, технологической и инструктивной информации;
- 7) владение способами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;
- 8) применение общенаучных знаний в процессе осуществления рациональной технологической деятельности;
- 9) Применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов;
- 10) владение алгоритмами и методами решения технических и технологических задач.

В трудовой сфере:

- 1) планирование технологического процесса и процесса труда;
- 2) организация рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда;
- 3) подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии;
- 4) проведение необходимых опытов и исследований при подборе материалов и проектировании объекта труда;
- 5) подбор инструментов и оборудования с учетом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;
- 6) анализ, разработка и/или реализация прикладных проектов, предполагающих:
 - изготовление материального продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) и сложных (требующих регулирования/настройки) рабочих инструментов/технологического оборудования;
 - модификацию материального продукта по технической документации и изменения параметров технологического процесса для получения заданных свойств материального продукта;
 - определение характеристик и разработку материального продукта, включая его моделирование в информационной среде (конструкторе);
- 7) анализ, разработка и/или реализация технологических проектов, предполагающих оптимизацию заданного способа (технологии) получения требуемого материального продукта (после его применения в собственной практике);

8) анализ, разработка и/или реализация проектов, предполагающих планирование (разработку) материального продукта в соответствии с задачей собственной деятельности (включая моделирование и разработку документации);

9) планирование (разработка) материального продукта на основе самостоятельно проведенных исследований потребительских интересов;

10) разработка плана продвижения продукта;

11) проведение и анализ конструирования механизмов, простейших роботов, позволяющих решить конкретные задачи (с помощью стандартных простых механизмов, с помощью материального или виртуального конструктора);

12) планирование последовательности операций и разработка инструкции, технологической карты для исполнителя, согласование с заинтересованными субъектами;

13) выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений;

14) определение качества сырья и пищевых продуктов органолептическими и лабораторными методами;

15) приготовление кулинарных блюд из молока, овощей, рыбы, мяса, птицы, круп и др. с учетом требований здорового образа жизни;

16) формирование ответственного отношения к сохранению своего здоровья;

17) составление меню для подростка, отвечающего требованию сохранения здоровья;

18) заготовка продуктов для длительного хранения с максимальным сохранением их пищевой ценности;

19) соблюдение безопасных приемов труда, правил пожарной безопасности, санитарии и гигиены;

20) соблюдение трудовой и технологической дисциплины;

21) выбор и использование кодов и средств представления технической и технологической информации и знаковых систем (текст, таблица, схема, чертеж, эскиз, технологическая карта и др.) в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;

22) контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и мерительных инструментов и карт пооперационного контроля;

23) выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;

24) документирование результатов труда и проектной деятельности;

25) расчёт себестоимости продукта труда.

В мотивационной сфере:

1) оценка своей способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности;

2) выбор профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального обучения;

3) выраженная готовность к труду в сфере материального производства;

4) согласование своих потребностей и требований с другими участниками познавательно-трудовой деятельности;

5) осознание ответственности за качество результатов труда;

6) наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;

7) стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда.

В эстетической сфере:

- 1) дизайнерское проектирование изделия или рациональная эстетическая организация работ;
- 2) применение различных технологий технического творчества и декоративно-прикладного искусства (резьба по дереву, чеканка, роспись ткани, ткачество, войлок, вышивка, шитье и др.) в создании изделий материальной культуры;
- 3) моделирование художественного оформления объекта труда;
- 4) способность выбрать свой стиль одежды с учетом особенности своей фигуры;
- 5) эстетическое оформление рабочего места и рабочей одежды;
- 6) сочетание образного и логического мышления в процессе творческой деятельности;
- 7) создание художественного образа и воплощение его в продукте;
- 8) развитие пространственного художественного воображения;
- 9) развитие композиционного мышления, чувства цвета, гармонии, контраста, пропорции, ритма, стиля и формы;
- 12) понимание роли света в образовании формы и цвета;
- 13) решение художественного образа средствами фактуры материалов;
- 14) использование природных элементов в создании орнаментов, художественных образов моделей;
- 15) сохранение и развитие традиций декоративно-прикладного искусства и народных промыслов в современном творчестве;
- 16) применение методов художественного проектирования одежды;
- 17) художественное оформление кулинарных блюд и сервировка стола;
- 18) соблюдение правил этикета.

В коммуникативной сфере:

- 1) умение быть лидером и рядовым членом коллектива;
- 2) формирование рабочей группы с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива;
- 3) выбор знаковых систем и средств для кодирования и оформления информации в процессе коммуникации;
- 4) публичная презентация и защита идеи, варианта изделия, выбранной технологии и др.;
- 5) способность к коллективному решению творческих задач;
- 6) способность объективно и доброжелательно оценивать идеи и художественные достоинства работ членов коллектива;
- 7) способность прийти на помощь товарищу;
- 8) способность бесконфликтного общения в коллективе.

В физиолого-психологической сфере:

- 1) развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и приспособлениями;
- 2) достижение необходимой точности движений и ритма при выполнении различных технологических операций;
- 3) соблюдение требуемой величины усилия, прикладываемого к инструменту с учетом технологических требований;
- 4) развитие глазомера;
- 5) развитие осязания, вкуса, обоняния.

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.

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

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. Переработка рыбного сырья. Пищевая ценность рыбы. Механическая и 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 для получения новой информации. Технические средства проведения наблюдений. Опыты или эксперименты для получения новой информации. Назначение социологических исследований. Технологии опроса: анкетирование, интервью. Характеристики основных пищевых продуктов, используемых в процессе приготовления изделий из теста. Хлеб и продукты хлебопекарной промышленности. Мучные кондитерские изделия и тесто для их приготовления. 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. Корма для животных. Состав кормов и их питательность. Составление рационов кормления. Подготовка кормов к скармливанию и раздача животным.

Практические работы. Чтение различных видов проектной документации. Выполнение эскизов и чертежей. Анализ качества проектной документации работ, 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.

Тематическое планирование, в том числе с учетом рабочей программы воспитания с указанием количества часов, отводимых на освоение каждой темы

№ п/п	Тема	Модуль воспитательной программы «Школьный урок»	Количество часов	Контрольные работы (оценочные процедуры)
1	Методы и средства творческой проектной деятельности	Урок проектной деятельности Конкурс проектов по технологии в классе	5	
2	Основы производства	День знаний	4	
3	Современные и перспективные технологии	День детских изобретений	5	
4	Элементы техники и машин	Урок «Всемирный день охраны труда»	8	
5	Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов	День матери Школьный этап олимпиады по технологии	12	
6	Технологии обработки мучных изделий	Уроки здоровья и пропаганды ЗОЖ	6	
7	Технология получения и обработки рыбы и морепродуктов	Уроки здоровья и пропаганды ЗОЖ	4	
8	Технологии получения, преобразования и использования энергии	Всероссийский урок «Экология и энергосбережение»	5	
9	Технологии получения, обработки и использования информации	Неделя науки и техники для детей и юношества	5	
10	Технология растениеводства	День Земли	6	
11	Технологии животноводства	Экологический урок	5	
12	Социальные технологии	Урок – диспут «День толерантности»	5	Тестовая работа в ходе промежуточной аттестации
Итого:			70	

Организация проектной и учебно-исследовательской деятельности учащихся

Учебно – исследовательская деятельность – деятельность учащихся, связанная с решением учащимися творческой, исследовательской задачи с заранее неизвестным решением и предполагающая наличие основных этапов, характерных для исследования в научной сфере: постановка проблемы, изучение теории, посвященной данной проблематике, подбор методик исследования и практическое овладение ими, сбор собственного материала, его анализ и обобщение, научный комментарий, собственные выводы.

Проектная деятельность обучающихся – это совместная учебно-познавательная, творческая или игровая деятельность учащихся, имеющая общую цель, согласованные методы, способы деятельности, направленные на достижение общего результата деятельности. Непременным условием проектной деятельности является наличие представлений о конечном продукте деятельности и этапов его достижения.

Направления проектной и учебно-исследовательской деятельности

1. Рабочее место для выполнения школьных учебных заданий с учётом жилищных и экономических условий семьи.
2. Наглядное пособие для изучения материалов о свойствах электрической энергии.
3. Сравнение рационов питания различных домашних животных.
4. Наглядное пособие для изучения материалов о свойствах электрической энергии.

КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ 7 КЛ.

№ п/п	Тема урока (занятия)	Количество часов	Дата проведения	
			планируемая	фактическая
	Методы и средства творческой проектной деятельности	5		
1/1	Создание новых идей методом фокальных объектов		6.9	
2/2	Техническая документация в проекте		7.9	
3/3	Конструкторская документация.		13.9	
4/4	Технологическая документация в проекте		14.9	
5/5	Практическая работа «Разработка сувенирного изделия с помощью метода фокальных объектов»		20.9	
	Основы производства	4		
6/1	Современные средства ручного труда. Средства труда		21.9	

	современного производства. Агрегаты и производственные линии			
7/2	Средства труда современного производства Средства труда современного производства		27.9	
8/3	Агрегаты и производственные линии		28.9	
9/4	Практическая работа «Сборка информации о современных электрифицированных и пневматических ручных инструментах, применяемых в производстве»		4.10	
	Современные и перспективные технологии	5		
10/1	Культура производства. Технологическая культура производства. Культура труда		5.10	
11/2	Технологическая культура производства		11.10	
12/3	Культура труда		12.10	
13/4	Практическая работа «Сборка информации о технологической культуре и культуре труда»		18.10	
14/5	Творческий проект «Рабочее место для выполнения школьных учебных заданий с учётом жилищных и экономических условий семьи»		19.10	
	Элементы техники и машин	8		
15/1	Двигатели		25.10	
16/2	Воздушные двигатели		26.10	
17/3	Гидравлические двигатели		8.11	
18/4	Паровые двигатели		9.11	
19/5	Тепловые двигатели внутреннего сгорания		15.11	
20/6	Реактивные и ракетные двигатели		16.11	
21/7	Электрические двигатели		22.11	
22/8	Практическая работа «Создание модели ветряного двигателя»		23.11	
	Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов	12		
23/1	Производство металлов		29.11	
24/2	Производство древесных материалов		30.11	
25/3	Производство синтетических материалов и пластмасс		6.12	
26/4	Особенности производства		7.12	

	искусственных волокон в текстильном производстве			
27/5	Свойства искусственных волокон		13.12	
28/6	Производственные технологии обработки конструкционных материалов резанием		14.12	
29/7	Производственные технологии пластического формования материалов		20.12	
30/8	Физико-химические и термические технологии обработки материалов		21.12	
31/9	Лабораторно – практическая работа «Определение волокнистого состава тканей»		27.12	
32/10	Практическая работа «Изготовление изделий с использованием швейной машины»		10.1	
33/11	Практическая работа «Изготовление изделий с использованием швейной машины»		11.1	
34/12	Практическая работа «Изготовление изделий с использованием швейной машины»		17.1	
	Технологии обработки мучных изделий	6		
35/1	Характеристики основных пищевых продуктов, используемых в процессе приготовления изделий из теста.		18.1	
36/2	Хлеб и продукты хлебопекарной промышленности		24.1	
37/3	Мучные кондитерские изделия и тесто для их приготовления.		25.1	
38/4	Технология приготовления изделий из пресного слоёного теста		31.1	
39/5	Технология приготовления изделий из песочного теста		1.2	
40/6	Практическая работа «Разработка сценария праздника «Масленица»		7.2	
	Технология получения и обработки рыбы и морепродуктов	4		
41/1	Переработка рыбного сырья		8.2	
42/2	Пищевая ценность рыбы. Механическая и тепловая кулинарная обработка рыбы.		14.2	

43/3	Морепродукты. Рыбные консервы и пресервы		15.2	
44/4	Лабораторно- практическая работа «Определение доброкачественности рыбы органолептическим методом»		21.2	
	Технологии получения, преобразования и использования энергии	5		
45/1	Энергия магнитного поля.		22.2	
46/2	Энергия электрического поля		28.2	
47/3	Энергия электрического тока		1.3	
48/4	Энергия электромагнитного поля		7.3	
49/5	Творческий проект «Наглядное пособие для изучения материалов о свойствах электрической энергии»		14.3	
	Технологии получения, обработки и использования информации	5		
50/1	Источники и каналы получения информации		15.3	
51/2	Метод наблюдения в получении новой информации		21.3	
52/3	Технические средства проведения наблюдений		22.3	
53/4	Опыты или эксперименты для получения новой информации		4.4	
54/5	Практическая работа «Составление хронометража выполнения домашних заданий в выбранный день недели»		5.4	
	Технологии растениеводства	6		
55/1	Грибы. Их значение в природе и жизни человека.		11.4	
56/2	Характеристика искусственно выращиваемых съедобных грибов.		12.4	
57/3	Требования к среде и условиям выращивания культивируемых грибов		18.4	
58/4	Технологии ухода за грибницами и получение урожая шампиньонов и вёшенок.		19.4	
59/5	Безопасные технологии сбора и заготовки дикорастущих грибов		25.4	
60/6	Практическая работа «Определение съедобных и ядовитых грибов по внешнему виду»		26.4	
	Технологии животноводства	5		
61/1	Корма для животных.		2.5	

62/2	Состав кормов и их питательность. Составление рационов кормления		3.5	
63/3	Подготовка кормов к скармливанию и раздача животным		16.5	
64/4	Текущий контроль успеваемости за курс 7 –го класса		17.5	
65/5	Практическая работа «Изучение состава готовых сухих кормов для кошек и собак»		23.5	
	Социальные технологии	5		
66/1	Творческий проект «Сравнение рационов питания различных домашних животных»		24.5	
67/2	Назначение социологических исследований.		30.5	
68/3	Технологии опроса: анкетирование		31.5	
69/4	Технологии опроса: интервью			
70/5	Практическая работа «Разработка анкеты для изучения успеваемости обучающихся класса»			

Лист изменений и дополнений в рабочую программу

Предмет: технология

Класс: 7

Учитель: Иванова Л.В.

№ урока	Дата проведения по плану	Дата фактического проведения	Тема	Количество часов		Причина корректировки	Способ корректировки
				По плану	Дано фактически		

Учитель

(_____)

СОГЛАСОВАНО

Зам. директора по УВР

_____ Ф.И.О.