


Муниципальное казённое общеобразовательное учреждение Большекандаратская средняя школа имени Героя Советского Союза И.К. Морозова

Принято
на заседании Педагогического
Совета

Протокол № 1
от «29» августа 2023 г.

Согласовано
Зам. директора по УВР

 Галацкова Н.В.

«29» августа 2023 г.

Утверждаю
Директор школы

 Батяшина Л.А.
Приказ № 146
от «29» августа 2023 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

**предмета(курса)
«Технология»**

**7 класс
2023-2024 учебный год**

Учитель: Галацкова Надежда Викторовна

Аннотация

Рабочая программа учебного предмета "Технология" для 7 класса составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования.

Для реализации рабочей программы учебного предмета "Технология" для 7 класса используется учебно–методический комплекс под редакцией В.М. Казакевич, Г.В.Пичугина

Рабочая программа рассчитана на 68 часов в год (2 часа в неделю).

Рабочая программа разработана и составлена в соответствии с:

- *Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;*
- *федеральным государственным образовательным стандартом основного общего образования, утв. приказом Минобрнауки России от 17.12.2010 № 1897 (далее – ФГОС ООО);*
- *федеральной образовательной программой основного общего образования, утв. приказом Минпросвещения России от 18.05.2023 № 370;*
- *основной образовательной программой ООО МКОУ Большекандаратская СШ им И.К.Морозова*
- *положением о рабочей программе МКОУ Большекандаратская СШ им И.К.Морозова*

ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА «ТЕХНОЛОГИЯ» В 7 КЛАССЕ

Личностные результаты.

У обучающегося будут сформированы:

- познавательные интересы и творческая активность в области предметной технологической деятельности;
- желание учиться и трудиться на производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей;
- трудолюбие и ответственность за качество своей деятельности;
- умение пользоваться правилами научной организации умственного и физического труда;
- самооценка своих умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации;
- умение планировать образовательную и профессиональную карьеры;
- осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;
- бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
- технико–технологическое и экономическое мышление и их использование при организации своей деятельности;

- умение управлять своей познавательной деятельностью;
 - проявлять творческую и познавательную активность при выполнении творческих учебных проектов;
 - сотрудничество со взрослыми, сверстниками в образовательной и проектной деятельности, в том числе в условиях дистанционного обучения с использованием образовательного ресурса РЭШ;
 - осознание значимости владения достоверной информацией о передовых достижениях и открытиях мировой и отечественной науки.
- Обучающийся получит возможность для формирования:
- умений самооценки своих возможностей при планировании своей профессиональной карьеры;
 - технико-технологического, системного и экономического мышления при выполнении практико-ориентированных работ;
 - целеустремлённости при выполнении заданий при использовании образовательного ресурса РЭШ.

Метапредметные результаты.

- умение определять цель учебной деятельности;
- умение составлять план для достижения цели учебной деятельности;
- оценивать в конце урока результаты своей работы на уроке;
- умение выбирать оптимальные способы решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;
- умение планировать процесс созидательной и познавательной деятельности;
- творческий подход к решению учебных и практических задач при моделировании изделия или в ходетехнологического процесса;
- самостоятельность в учебной и познавательно-трудовой деятельности;
- способность моделировать планируемые процессы и объекты;
- умение аргументировать свои решения и формулировать выводы;
- способность отображать в адекватной задаче форме результаты своей деятельности;
- умение выбирать и использовать источники информации для подкрепления познавательной и созидательной деятельности;
- 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;

- умение использовать средства информационных и коммуникационных технологий (далее ИКТ) в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач;
- умение организовывать эффективную коммуникацию в совместной деятельности с другими её участниками;
- умение соотносить свой вклад с вкладом других участников в общую деятельность при решении задач коллектива.

Предметные результаты.

- называет и характеризует актуальные технологии возведения зданий и сооружений, профессии в области строительства, характеризует строительную отрасль региона проживания;
- описывает жизненный цикл технологии, приводя примеры;
- оперирует понятием «технологическая система» при описании средств удовлетворения потребностей человека;
- проводит морфологический и функциональный анализ технологической системы;
- проводит анализ технологической системы – надсистемы – подсистемы в процессе проектирования продукта;
- читает элементарные чертежи и эскизы;
- выполняет эскизы механизмов, интерьера;
- освоил техники обработки материалов (по выбору обучающегося в соответствии с содержанием проектной деятельности); – применяет простые механизмы для решения поставленных задач по модернизации / проектированию технологических систем;
- строит модель механизма, состоящего из нескольких простых механизмов по кинематической схеме;
- получил и проанализировал опыт исследования способов жизнеобеспечения и состояния жилых зданий микрорайона / поселения;
- получил и проанализировал опыт решения задач на взаимодействие со службами ЖКХ;
- получил опыт мониторинга развития технологий произвольно избранной отрасли, удовлетворяющих произвольно избранную группу потребностей на основе работы с информационными источниками различных видов;
- получил и проанализировал опыт модификации механизмов (на основе технической документации) для получения заданных свойств (решение задачи);
- получил и проанализировал опыт планирования (разработки) получения материального продукта в соответствии с собственными задачами (включая моделирование и разработку документации) или на основе самостоятельно проведенных исследований потребительских интересов.

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА «ТЕХНОЛОГИЯ» В 7 КЛАССЕ

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 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 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 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.

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 и 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).

**Рабочая программа составлена с учетом программы воспитания школы.
Формы реализации воспитательного потенциала урока:**

- *устанавливать доверительные отношения между учителем и учениками, способствующие позитивному восприятию учащимися требований и просьб учителя, активизации их познавательной деятельности;*
- *побуждать школьников соблюдать на уроке общепринятые нормы поведения, правила общения со старшими (учителями) и сверстниками (школьниками);*
- *привлекать внимание школьников к ценностному аспекту изучаемых на уроке явлений, организовывать работу детей с социально значимой информацией – обсуждать, высказывать мнение;*
- *использовать воспитательные возможности содержания учебного предмета через демонстрацию детям примеров ответственного, гражданского поведения, проявления человеколюбия и добросердечности;*
- *применять на уроке интерактивные формы работы: интеллектуальные игры, дидактический театр, дискуссии, работы в парах и др.;*
- *организовывать шефство мотивированных и эрудированных учащихся над их неуспевающими одноклассниками;*
- *инициировать и поддерживать исследовательскую деятельность школьников.*

**ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА
«ТЕХНОЛОГИЯ» В 7 КЛАССЕ
(68 часов в год/ 2 часа в неделю)**

Модули и темы программы	Количество учебных часов по годам, по классам
1. Методы и средства творческой и проектной деятельности	4
Проектная документация	4
2. Производство	4
Средства труда	4
3. Технология	6
Технологическая культура производства и культура труда	6
4. Техника	6
Двигатели и передаточные механизмы	6
5. Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов	8
Машинная обработка конструкционных и текстильных материалов	8
6. Технологии обработки пищевых продуктов	8
Технология приготовления мучных кондитерских изделий. Технологии обработки рыбы, морепродуктов.	8
7. Технологии получения, преобразования и использования энергии	6
Технологии получения, применения энергии магнитного поля и электрической энергии	6
8. Технологии получения, обработки и использования информации	6
Технологии получения информации	6
9. Технологии растениеводства	8
Технологии разведения и использования грибов	8
10. Технологии животноводства	6
Технологии разведения и содержания животных	6
11. Социальные технологии	6
Методы сбора информации в социальных технологиях	6
Итого	68

Календарно-тематическое планирование

Сроки (учебная неделя)	Колво час	Модуль программы	Тема урока	Дата	
				По плану	факт
1	2	Технологии растениеводства	Грибы. Их значение в природе и жизни человека.		
2	2	Технологии растениеводства	Характеристика искусственно выращиваемых съедобных грибов. Требования к среде и условиям выращивания		
3	2	Технологии растениеводства	Технологии ухода за грибницами и получение урожая шампиньонов и вёшенок.		
4	2	Технологии растениеводства	Безопасные технологии сбора и заготовки грибов		
5	2	Технологии животноводства	Корма для животных		
6	2	Технологии животноводства	Состав кормов и их питательность. Составление рационов кормления.		
7	2	Технологии животноводства	Подготовка кормов к скармливанию и раздача их животным		
8	2	Производство	Современные средства ручного труда.		
9	2	Производство	Средства труда современного п. Агрегаты и производственные линии производства.		
10	2	Методы и средства творческой и проектной деятельности	Создание новых идей при помощи метода фокальных объектов. Техническая документация в проекте.		

11	2	Методы и средства творческой и проектной деятельности	Конструкторская документация. Технологическая документация в проекте		
12	2	Технология	Культура производства.		
13	2	Технология	Технологическая культура производства.		
14	2	Технология	Культура труда		
15	2	Техника	Двигатели. Воздушные двигатели.		
16	2	Техника	Гидравлические двигатели. Паровые двигатели. Тепловые машины внутреннего сгорания.		
17	2	Техника	Реактивные и ракетные двигатели. Электрические двигатели		
18	2	Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов	Производство металлов.		
19	2	Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов	Производство древесных материалов		
20	2	Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов	Производство синтетических материалов и пластмасс.		
21	2	Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов	Производственные технологии обработки конструкционных материалов резанием.		
22	2	Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов	Производственные технологии пластического формования материалов. Физико-химические и термические технологии обработки материалов		
23	2	Технологии обработки пищевых продуктов	Характеристики основных пищевых продуктов, используемых в процессе приготовления изделий из теста.		
24	2	Технологии обработки пищевых продуктов	Хлеб и продукты хлебопекарной промышленности. Мучные кондитерские изделия и тесто для их приготовления.		

25	2	Технологии обработки пищевых продуктов	Переработка рыбного сырья. Пищевая ценность рыбы. Механическая и тепловая кулинарная обработка рыбы. Нерыбные пищевые продукты моря. Рыбные консервы и пресервы		
26	2	Технологии получения, преобразования и использования энергии	Энергия магнитного поля. Энергия электрического поля.		
27		Технологии получения, преобразования и использования энергии	Энергия электрического тока.		
28	2	Технологии получения, преобразования и использования энергии	Энергия электромагнитного поля		
29	2	Технологии получения, обработки и использования информации	Источники и каналы получения информации.		
30	2	Технологии получения, обработки и использования информации	Метод наблюдения в получении новой информации. Технические средства проведения наблюдений.		
31	2	Технологии получения, обработки и использования информации	Опыты или эксперименты для получения новой информации		
32		Социальные технологии	Назначение социологических исследований.		
33		Социальные технологии	Технология опроса: анкетирование		
34		Социальные технологии	Технология опроса: интервью		

