

Пояснительная записка

Рабочая программа по технологии для 7 класса составлена на основе ФГОС основного общего образования, Примерной программы В. М.Казакевича.

В рабочую программу по технологии для девочек, внесены изменения в связи с разделением класса по гендерному признаку. Сокращено количество часов в главе «Производство» с 4 ч до 2 ч. И добавлено в главу «Технологии растениеводства» 2 часа. Сокращено количество часов в главе «Техника» с 6 ч до 2 ч. и в главе «Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов» с 8 ч до 5 ч и добавлено в главу «Технологии обработки пищевых продуктов» 6 часов и в главу «Социально-экономические технологии» 1 час.

На изучение программы выделено 68 часов в год из расчёта 2 учебных часа в неделю.

Используемый учебно - методический комплект.

Печатные пособия:

1. Технология 7 класс: учеб. для образоват. организаций / В. М. Казакевич и др; под ред В. М. Казакевича. – М.: Просвещение, 2022 – 192 с.
2. Технология. Рабочие программы. Предметная линия учебников В. М.Казакевича и др. — 5—9 классы: учеб. пособие для общеобразоват. организаций / В. М. Казакевич, Г. В. Пичугина, Г. Ю. Семенова. — М.: Просвещение, 2018. — 58 с.

Наглядные пособия:

Таблицы и наглядные материалы по технологии.

Компьютерные и информационно-коммуникативные средства:

Мультимедийные (цифровые) инструменты и образовательные ресурсы, обучающие программы по предмету.

Оборудование класса

1. Ученические столы двухместные с комплектом стульев
2. Стол учительский с тумбой
3. Стенды для вывешивания иллюстративного материала.

Личностные, метапредметные и предметные результаты освоения учебного предмета, курса

Усвоение данной программы обеспечивает достижение следующих результатов.

Личностные результаты

У учащихся 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.

Метапредметные результаты

У учащихся будут сформированы:

- умение планировать процесс созидательной и познавательной деятельности;
- умение выбирать оптимальные способы решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;
- творческий подход к решению учебных и практических задач при моделировании изделия или в ходе технологического 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 задачам форме результаты своей деятельности;
- умение выбирать и использовать источники информации для подкрепления познавательной и созидательной деятельности;
- 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;

- способность оценивать свою деятельность 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.

Предметные результаты

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, применяемых 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 учётом требований эргономики и научной организации труда;
- умение анализировать, разрабатывать и/или реализовывать технологические проекты, предполагающие оптимизацию технологии;
- умение обосновывать разработки материального продукта на основе самостоятельно проведённых исследований спроса потенциальных потребителей;
- умение разрабатывать план возможного продвижения продукта на региональном рынке;

- навыки конструирования механизмов, машин, автоматических устройств, простейших роботов с помощью конструкторов;
- знание безопасных приёмов труда, правил пожарной безопасности, санитарии и гигиены;
- ответственное отношение к трудовой и технологической дисциплине;
- умение выбирать и использовать коды и средства представления технической и технологической информации и знаковых систем (текст, таблица, схема, чертёж, эскиз, технологическая карта и др.) в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;
- умение документировать результаты труда и проектной деятельности с учётом экономической оценки.

В мотивационной сфере у учащихся будут сформированы:

- готовность к труду в сфере материального производства, сфере услуг или социальной сфере;
- навыки оценки своих способностей к труду или профессиональному образованию в конкретной предметной деятельности;
- навыки доказательного обоснования выбора профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или пути получения профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального образования;
- навыки согласования своих возможностей и потребностей;
- ответственное отношение к качеству процесса и результатов труда;
- проявление экологической культуры при проектировании объекта и выполнении работ;
- экономность и бережливость в расходовании материалов и денежных средств.

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, адекватные сложившейся ситуации;
- способность бесконфликтного общения;
- навыки участия в рабочей группе с учётом 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.

Содержание курса

Методы и средства творческой и проектной деятельности 4 часа

Создание новых идей методом фокальных объектов. (1 час);

Техническая документация в проекте. (1 час);

Конструкторская документация. . (1 час);

Технологическая документация в проекте. (1 час)

Производство 2 часа

Агрегаты и производственные линии. (2 часа)

Технология 6 часов

Культура производства. (2 часа);

Технологическая культура производства. (2 часа);

Культура труда. (2 часа)

Техника 2 часа

Двигатели. (2 часа)

Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов 5 часов

Производство синтетических материалов и пластмасс. (1 час);

Особенности производства искусственных волокон в текстильном производстве. (2 часа);

Свойства искусственных волокон. (2 часа)

Технологии обработки пищевых продуктов 14 часов

Характеристики основных пищевых продуктов, используемых в процессе приготовления изделий из теста. (2 часа);

Хлеб и продукты хлебопекарной промышленности. (2 часа);

Мучные кондитерские изделия и тесто для их приготовления. (4 часа);

Переработка рыбного сырья. (2 часа);

Пищевая ценность рыбы. Механическая и тепловая кулинарная обработка рыбы. (2 часа);

Нерыбные пищевые продукты моря. Рыбные консервы и пресервы. (2 часа)

Технологии получения, преобразования и использования энергии 6 часов

Энергия магнитного поля. (2 часа);

Энергия электрического тока. (2 часа);

Энергия электромагнитного поля. (2 часа)

Технологии получения, обработки и использования информации 6 часов

Источники и каналы получения информации. (1 час);

Метод наблюдения в получении новой информации. (1 час);

Технические средства проведения наблюдений. (2 часа);

Опыты или эксперименты для получения новой информации. (2 часа)

Технологии растениеводства 10 часов

Грибы. Их значение в природе и жизни человека. (2 часа);

Характеристика искусственно выращиваемых съедобных грибов. (2 часа);

Требования к среде и условиям выращивания культивируемых грибов. (2 часа);

Технологии ухода за грибницами и получение урожая шампиньонов и вёшенки. (2 часа);

Безопасные технологии сбора и заготовки грибов. (2 часа)

Технологии животноводства 6 часов

Корма для животных. (2 часа);

Состав кормов и их питательность. Составление рационов кормления. (2 часа);

Подготовка кормов к скармливанию и раздача животным. (2 часа)

Социально-экономические технологии 7 часов

Назначение социологических исследований. (2 часа);

Технология опроса: анкетирование. (2 часа);

Технология опроса: интервью. (3 часа)

Требования к уровню подготовки учащихся.

По окончании курса технологии учащиеся научатся

МОДУЛЬ 1. Методы и средства творческой и проектной деятельности

- Обосновывать и осуществлять учебные проекты материальных объектов, нематериальных услуг, технологий;
- обосновывать потребность в конкретном материальном благе, услуге или технологии;
- чётко формулировать цель проекта (вид, форму и предназначение изделия, услуги, технологии);
- разрабатывать программу выполнения проекта;
- составлять необходимую учебно- технологическую документацию;
- подбирать оборудование и материалы;
- организовывать рабочее место;
- осуществлять технологический процесс;
- контролировать ход и результаты работы;
- оформлять проектные материалы

МОДУЛЬ 2. Производство

- Соотносить изучаемый объект или явления с природной средой и техно сферой;
- различать нужды и потребности людей, виды материальных и нематериальных благ для их удовлетворения;
- устанавливать рациональный перечень потребительских благ для современного человека;
- ориентироваться в сущностном проявлении основных категорий производства: продукт труда, предмет труда, средства производства, средства труда, процесс производства, технологический процесс производства;
- сравнивать и характеризовать различные транспортные средства, применяемые в процессе производства материальных благ и услуг;
- находить источники информации о перспективах развития современных производств в области проживания, а также об актуальном состоянии и перспективах развития регионального рынка труда

МОДУЛЬ 3. Технология

- Чётко характеризовать сущность технологии как категории производства;

- разбираться в видах и эффективности технологий получения, преобразования и применения материалов, энергии, информации, объектов живой природы и социальной среды;
- оценивать влияние современных технологий на общественное развитие;
- ориентироваться в современных и перспективных технологиях сферы производства и сферы услуг, а также в информационных технологиях;
- оптимально подбирать технологии с учётом предназначения продукта труда и масштабов производства;
- прогнозировать для конкретной технологии возможные потребительские и производственные характеристики продукта труда

МОДУЛЬ 4. Техника

- Разбираться в сущности того, что такое техника, техническая система, технологическая машина, механизм;
- классифицировать виды техники по различным признакам; находить информацию о современных видах техники;
- изучать конструкцию и принципы работы современной техники;
- оценивать область применения и возможности того или иного вида техники;
- разбираться в принципах работы устройств систем управления техникой;
- управлять моделями роботизированных устройств
- Оценивать технический уровень совершенства действующих машин и механизмов;
- моделировать машины и механизмы;
- разрабатывать оригинальные конструкции машин и механизмов для сформулированной идеи

МОДУЛЬ 5. Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов

- Читать и создавать технические рисунки, чертежи, технологические карты;
- анализировать возможные технологические решения, определять их достоинства и недостатки в контексте заданной ситуации;
- Выполнять чертежи и эскизы с использованием средств компьютерной поддержки;
- проектировать весь процесс получения материального продукта;
- разрабатывать и создавать изделия с помощью 3D-принтера;
- совершенствовать технологию получения материального продукта на основе дополнительной информации

МОДУЛЬ 6. Технологии обработки пищевых продуктов

- Ориентироваться в рационах питания для различных категорий людей в различных жизненных ситуациях;
- выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах;
- разбираться в способах обработки пищевых продуктов, применять их в бытовой практике;
- выполнять механическую и тепловую обработку пищевых продуктов;
- соблюдать санитарно-гигиенические требования при обработке пищевых продуктов;
- владеть технологией карвинга для оформления праздничных блюд

МОДУЛЬ 7. Технологии получения, преобразования и использования энергии

- Характеризовать сущность работы и энергии;
- разбираться в видах энергии, используемых людьми;
- ориентироваться в способах получения, преобразования, использования и аккумулирования механической энергии;
- сравнивать эффективность различных источников тепловой энергии;
- ориентироваться в способах получения и использования энергии магнитного поля;
- давать оценку экологичности производств, использующих химическую энергию;
- выносить суждения об опасности и безопасности ядерной и термоядерной энергетики

МОДУЛЬ 8. Технологии получения, обработки и использования информации

- Разбираться в сущности информации и формах её материального воплощения;
- осуществлять технологии получения, представления, преобразования и использования различных видов информации;
- применять технологии записи различных видов информации;
- разбираться в видах информационных каналов человека и представлять их эффективность;
- владеть методами и средствами получения, преобразования, применения и сохранения информации;
- Пользоваться различными современными техническими средствами для получения, преобразования, предъявления и сохранения информации;

МОДУЛЬ 9. Технологии растениеводства

- Применять основные агротехнологические приёмы выращивания культурных растений;
- определять полезные свойства культурных растений;
- классифицировать культурные растения по группам;
- проводить исследования с культурными растениями;
- выполнять способы подготовки и закладки сырья дикорастущих растений на хранение;
- владеть методами переработки сырья дикорастущих растений;
- определять культивируемые грибы по внешнему виду

МОДУЛЬ 10. Технологии животноводства

- Описывать роль различных видов животных в удовлетворении материальных и нематериальных потребностей человека;
- анализировать технологии, связанные с использованием животных;
- выделять и характеризовать основные элементы технологий животноводства;
- собирать информацию и описывать технологии содержания домашних животных;
- оценивать условия содержания животных в квартире, школьном зооуголке, личном подсобном хозяйстве и их соответствие требованиям;
- составлять по образцам рационы кормления домашних животных в семье (в городской школе) и в личном подсобном хозяйстве (в сельской школе);
- подбирать корма, оценивать их пригодность к скармливанию по внешним признакам, подготавливать корма к скармливанию и кормить животных

МОДУЛЬ 11. Социальные технологии

- Разбираться в сущности социальных технологий;
- ориентироваться в видах социальных технологий;
- характеризовать технологии сферы услуг, социальные сети как технологию;
- создавать средства получения информации для социальных технологий;
- ориентироваться в профессиях, относящихся к социальным технологиям;
- осознавать сущность категорий «рыночная экономика», «потребность», «спрос», «маркетинг», «менеджмент» — Обосновывать личные потребности и выявлять среди них наиболее приоритетные.

Тематическое планирование

№ п/п	Наименование раздела	Количес тво часов
1.	Методы и средства творческой и проектной деятельности	4
2.	Производство	2
3.	Технология	6
4.	Техника	2
5.	Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов	5
6.	Технологии обработки пищевых продуктов	14
7.	Технологии получения, преобразования и использования энергии	6
8.	Технологии получения, обработки и использования информации	6
9.	Технологии растениеводства	10
10.	Технологии животноводства	6
11.	Социально-экономические технологии	7
	Итого:	68

Календарно – тематическое планирование.

№ п/п	Содержание	Общее количес тво часов	Планиру емые сроки	Дата по факту	
Методы и средства творческой и проектной деятельности 4 часа					
1	Создание новых идей при помощи метода фокальных объектов.	1	02.09- 06.09		
2	Техническая документация в проекте.	1	02.09- 06.09		
3	Конструкторская документация.	1	09.09- 13.09		
4	Технологическая документация в проекте	1	09.09- 13.09		
Производство 2 часа					
5-6	Агрегаты и производственные линии	2	16.09- 20.09		

Технология 6 часов					
7-8	Культура производства.	2	23.09-27.09		
9-10	Технологическая культура производства.	2	30.09-04.10		
11-12	Культура труда	2	07.10-11.10		
Техника 2 часа					
13-14	Двигатели.	2	14.10-18.10		
Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов 5 часов					
15	Производство синтетических материалов и пластмасс.	1	21.10-25.10		
16-17	Особенности производства искусственных волокон в текстильном производстве.	2	21.10-25.10 05.11-08.11		
18-19	Свойства искусственных волокон.	2	05.11-08.11 11.11-15.11		
Технологии обработки пищевых продуктов 14 часов					
20-21	Характеристики основных пищевых продуктов, используемых в процессе приготовления изделий из теста.	2	11.11-15.11 18.11-22.11		
22-23	Хлеб и продукты хлебопекарной промышленности.	2	18.11-22.11 25.11-29.11		
24-25-26-27	Мучные кондитерские изделия и тесто для их приготовления.	4	25.11-29.11 02.12-06.12 09.12-13.12		
28-29	Переработка рыбного сырья.	2	09.12-13.12 16.12-20.12		
30-31	Пищевая ценность рыбы. Механическая и тепловая кулинарная обработка рыбы.	2	16.12-20.12 23.12-27.12		
32-33	Нерыбные пищевые продукты моря. Рыбные консервы и пресервы	2	23.12-27.12		

			13.01-17.01		
Технологии получения, преобразования и использования энергии 6 часов					
34-35	Энергия магнитного поля.	2	13.01-17.01 20.01-24.01		
36-37	. Энергия электрического тока.	2	20.01-24.01 27.01-31.01		
38-39	Энергия электромагнитного поля	2	27.01-31.01 03.02-07.02		
Технологии получения, обработки и использования информации 6 часов					
40	Источники и каналы получения информации.	1	03.02-07.02		
41	Метод наблюдения в получении новой информации.	1	10.02-14.02		
42-43	Технические средства проведения наблюдений.	2	10.02-14.02 17.02-21.02		
44-45	Опыты или эксперименты для получения новой информации	2	17.02-21.02 24.02-28.02		
Технологии растениеводства 10 часов					
46-47	Грибы. Их значение в природе и жизни человека.	2	24.02-28.02 02.03-06.03		
48-49	Характеристика искусственно выращиваемых съедобных грибов.	2	02.03-06.03 09.03-13.03		
50-51	Требования к среде и условиям выращивания культивируемых грибов.	2	09.03-13.03 16.03-20.03		
52-53	Технологии ухода за грибницами и получение урожая шампиньонов и вешенки.	2	16.03-20.03 30.03-03.04		
54-55	Безопасные технологии сбора и заготовки грибов	2	30.03-03.04 06.04-		

			10.04		
Технологии животноводства 6 часов					
56-57	Корма для животных.	2	06.04-10.04 13.04-17.04		
58-59	Состав кормов и их питательность. Составление рационов кормления.	2	13.04-17.04 20.04-24.04		
60-61	Подготовка кормов к скармливанию и раздача их животным	2	20.04-24.04 27.04-01.05		
Социально-экономические технологии 7 часов					
62-63	Назначение социологических исследований.	2	27.04-01.05 04.05-08.05		
64-65	Технология опроса: анкетирование.	2	04.05-08.05 11.05-15.05		
66-67-68	Технология опроса: интервью	3	11.05-15.05 18.05-22.05		
Итого		68			