

Муниципальное общеобразовательное учреждение  
«средняя общеобразовательная школа №6»

«Рассмотрено»  
Руководитель МО  
*Мальцева Е.Н.*  
ФИО  
Протокол № 1 от  
« 29 » 08 2022 г.

«Согласовано»  
Заместитель директора по  
УВР  
*Карценко Т.В.*  
ФИО  
Протокол № 1 от  
«31» 08\_2022 г.

«Утверждено»  
Директор МОУ «СОШ № 6»  
*Яковлев И.И.*  
ФИО  
Приказ № 191 от  
« 31 » 08 2022 г.

### РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

Шуваевой Татьяны Анатольевны учителя технологии

*Ф.И.О. автора (ов)*

СЗД

*квалификационная категория*

по ТЕХНОЛОГИИ

*(указать предмет, курс)*

Уровень общего образования основное

*(начальное, основное, среднее)*

Класс 7

Количество часов 68

Рабочая программа учебного курса «Технология» для 7 класса, составлена в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования (приказ Министерства образования и науки Российской Федерации «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования» от 17 декабря 2010 № 1897), в соответствии с требованиями основной образовательной программой основного общего образования МОУ «СОШ № 6» и Примерной рабочей программы (авторы В.М. Казакевич, Г.В. Плутгина, Г.Ю. Семёнова), которая разработана на основе Примерной основной образовательной программы основного общего образования по «Технологии», одобренной решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 8 апреля 2015 г. № 1/15) и вошедшей в Государственный реестр образовательных программ. Предмет «Технология» изучается в 7 классе — 68 ч, из расчета 2 ч в неделю.

Благодарный, 2022- 2023 учебный год

### **Планируемые результаты**

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.

#### **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.

#### **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.

### **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.

### Воспитательные задачи в рамках модуля «Школьный урок»

Раздел 1. Производство и технологии	<ul style="list-style-type: none"> <li>- развитие опыта оптимизации заданной технологии получения материального продукта на собственной практике;</li> <li>- формирование технологической культуры;</li> <li>- формирование основ экологической культуры.</li> </ul>
Раздел 2. Технологии обработки пищевых продуктов	<ul style="list-style-type: none"> <li>- формирование безопасных приемов первичной и тепловой обработки продуктов питания;</li> <li>- формирование умений применять принципы бережливого отношения к продуктам и материалам, включая принципы организации рабочего места;</li> <li>- формирование уважительного отношения к другому человеку</li> </ul>
Раздел 3. Технологии получения и преобразования материалов	<ul style="list-style-type: none"> <li>- формирование сквозных технологических компетенции, необходимых для организации собственной жизни и успешной профессиональной самореализации;</li> <li>- формирование компетенций следования технологии, в том числе в процессе изготовления субъективно нового продукта;</li> <li>- соблюдение правил безопасности и охраны труда при работе с оборудованием;</li> <li>- развитие эстетического сознания через освоение творческой деятельности.</li> </ul>
Раздел 4. Компьютерная графика, черчение	<ul style="list-style-type: none"> <li>- формирование навыков корректного сохранения информации о результатах деятельности в формах описания, схемы, эскиза, фотографии, графического изображения.</li> </ul>
Раздел 5. 3D-моделирование, прототипирование и макетирование	<ul style="list-style-type: none"> <li>- формирование навыков использования соответствующих технологий для анализа и обработки материалов посредством информационных систем.</li> </ul>
Раздел 6. Робототехника и автоматика	<ul style="list-style-type: none"> <li>- развитие опыта проведения испытания, анализа продукта;</li> <li>- развитие опыта проведения виртуального эксперимента по избранной тематике.</li> </ul>
Раздел 7. Проектная деятельность	<ul style="list-style-type: none"> <li>- формирование навыков самостоятельно решать поставленную задачу, анализируя и подбирая материалы и средства для ее решения;</li> <li>- развитие опыта рефлексивно-оценочной деятельности.</li> </ul>

## **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 приготовления.

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 вешенок. 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, машин. 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.**

<b>№ п/п</b>	<b>Название модуля</b>	<b>Количество часов</b>
1	Методы и средства творческой и проектной деятельности	4
2	Производство	4
3	Технология	6
4	Техника	8
5	Технологии получения, обработки, преобразования и использования конструкционных материалов	12
6	Технологии обработки пищевых продуктов	4
7	Технологии получения, преобразования и использования энергии	4
8	Технологии получения, обработки и использования информации	4
9	Технологии растениеводства	7
10	Технологии животноводства	7
11	Социальные технологии	3
Итого		68ч.

**Календарно-тематическое планирование по технологии на 2022-2023 учебный год  
7 класс - 68 часов, 2 часа в неделю**

№	Дата	Тема урока	Кол-во часов	Домашнее задание
1		Введение. Инструктаж по охране труда, по технике безопасности.	1	Техника безопасности, правила поведения в кабинете
<b>Методы и средства творческой проектной деятельности-4ч</b>				
2		Создание новых идей методом фокальных объектов.	1	П.1.1 стр.6-7
3		Техническая документация в проекте.	1	П.1.2 стр.8-9
4		Конструкторская документация.	1	П.1.3 стр.10-13
5		Технологическая документация в проекте.	1	П.1.4 стр.14-16
<b>Производство- 4 ч.</b>				
6		Современные средства ручного труда.	1	П.2.1. стр.18-23
7		Средства труда современного производства.	1	П.2.2 стр.24-27
8		Агрегаты и производственные линии.	1	П.2.3стр.28-29
9		Экскурсия на ближайшее производство.	1	Ответы на вопросы стр.30
<b>Технология. - 6ч.</b>				
10		Культура производства.	1	П.3.1стр.31-33
11		Технологическая культура производства.	1	П.3.2стр.34-35
12		Экскурсия на предприятие «Ознакомление с проявлениями технологической культуры».	1	Доп. материал
13		Культура труда.	1	П.3.3.стр.36-37
14		Практическая работа: «Оформление иллюстрированного буклета о технологической культуре и культуре труда»	1	Закончить работу
<b>Техника – 8 часов</b>				
15		Двигатели.	1	П.4.1.стр.42-43
16		Воздушные двигатели.	1	П.4.2.стр.44-45
17		Гидравлические двигатели.	1	П.4.3.стр.46-47
18		Паровые двигатели.	1	П.4.4.стр.48-49
19		Тепловые машины внутреннего сгорания.	1	П.4.5.стр.50-53



20		Реактивные и ракетные двигатели.	1	П.4.6.стр.54-55
21		Электрические двигатели.	1	П.4.7.стр.56-57
<b>Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов-12 ч.</b>				
22		Производство металлов.	1	П.5.1.стр.60-61
23		Производство древесных материалов.	1	П.5.2.стр.62-63
24		Производство синтетических материалов и пластмасс.	1	П.5.3.стр.64-65
25		Особенности производства искусственных волокон в текстильном производстве.	1	П.5.4.стр.66-67
26		Свойства искусственных волокон.	1	П.5.5.стр.68-71
27		Лабораторно-практическая работа: «Определение волокнистого состава тканей».	1	Закончить работу, оформить в альбом
28		Производственные технологии обработки конструкционных материалов резанием.	1	П.5.6.стр.72-75
29		Производственные технологии пластического формования материалов.	1	П.5.7.стр.76-77
30		Физико-химические и термические технологии обработки материалов.	1	П.5.8.стр.78-79
31		Практическая работа: «Склеивание заготовок для будущих изделий из древесины или древесных материалов».	1	Закончить работу
32		Практическая работа: «Изготовление творческого проекта»	1	Работа по проекту
33		Практическая работа: «Изготовление творческого проекта»	1	Закончить работу
<b>Технологии приготовления мучных изделий-4ч.</b>				
34		Характеристики основных пищевых продуктов, используемых в процессе приготовления изделий из теста.	1	П.6.1стр.84-85
35		Хлеб и продукты хлебопекарной промышленности.	1	П.6.2стр.86-87
36		Мучные кондитерские изделия и тесто для их приготовления.	1	П.6.3стр.88-91
37		Практическая работа: «Приготовление кондитерских изделий из бисквитного теста».	1	Доп. материал
<b>Технологии получения и обработки рыбы и морепродуктов-5ч.</b>				
38		Переработка рыбного сырья.	1	П.7.1стр.96-97
39		Лабораторно-практическая работа: «Определения доброкачественности рыбы».	1	Доп. материал
40		Пищевая ценность рыбы. Механическая и	1	П.7.2стр.98-99

		тепловая кулинарная обработка рыбы.		
41		Морепродукты. Рыбные консервы и пресервы.	1	П.7.3стр.100-103
42		Практическая работа: «Приготовление кулинарного блюда из рыбы или из морепродуктов».	1	Доп. материал
<b>Технологии получения, преобразования и использования энергии-4ч.</b>				
43		Энергия магнитного поля.	1	П.8.1.стр.110-111
44		Энергия электрического поля.	1	П.8.2.стр.112-113
45		Энергия электрического тока.	1	П.8.3.стр.114-119
46		Энергия электромагнитного поля.	1	П.8.4.стр.120-121
<b>Технологии получения, обработки и использования информации-4ч.</b>				
47		Источники и каналы получения информации	1	П.9.1 стр.126-127
48		Метод наблюдения в получении новой информации	1	П.9.2.стр.128-129
49		Технические средства проведения наблюдений	1	П.9.3стр.130-131
50		Опыты или эксперименты для получения новой информации	1	П.9.4 стр.132-133
<b>Технологии растениеводства.- 7ч.</b>				
51		Грибы, их значение в природе и жизни человека.	1	П.10.1стр.136-139
52		Характеристика искусственно выращиваемых съедобных грибов. Лаб.-пр. работа №1	1	П.10.2стр.140-143
53		Требования к среде и условиям выращивания культивируемых грибов.	1	П.10.3стр.144-145
54		Технологии ухода за грибницами и получение урожая шампиньонов и вёшенок.	1	П.10.4стр.146-147
55		Лаб.-пр. работа №2 Овладение технологиями выращивания культивируемых грибов	1	Доп. материал
56		Безопасные технологии сбора и заготовки грибов.	1	П.10.5стр.148-151
57		Лабораторно-практическая работа №3: «Определение съедобных и ядовитых грибов по внешнему виду».	1	Доп. материал
<b>Кормление животных как основа технологии их выращивания-6ч</b>				
58		Корма для животных.	1	П.11.1стр.156-160
59		Корма для животных.	1	П.11.1стр.161-163
60		Состав кормов и их питательность.	1	П.11.2.стр.164-166
		Составление рационов кормления.		П.11.2стр.166-

				169
61		Экскурсия на поле с целью знакомства с технологией полевых работ».	1	Доп. материал
62		Подготовка кормов к скармливанию и раздача животным	1	П.11.3 стр.170-173
63		Практическая работа: «Первое кормление цыплят».	1	Доп. материал
64		Практическая работа: «Кормление цыплят в возрасте».	1	Доп. материал
<b>Социальные технологии- 3ч</b>				
65		Назначение социологических исследований.	1	П.12.1стр.180-183
66		Технологии опроса: анкетирование, интервью	1	П.12.2.стр.184-185
67		Технологии опроса: интервью	1	П.12.3стр.186-187
68		Обобщение изученного материала по технологии за курс 7 класса.	1	
Итого			68ч	

#### **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. Технология. Учебное пособие. 7 класс / Казакевич В.М., Пичугина Г.В., Семёнова Г.Ю. и др. /Под ред. Казакевича В.М. -. АО «Издательство «Просвещение»