МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ

«СТАРОДЕВИЧЕНСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА»

|  |  |
| --- | --- |
| **Согласовано:**  **заместитель директора по УВР**  **Т.В.Цыганова**  **«\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2023 г.** | **Утверждено:**  **директор МОУ**  **«Стародевиченская средняя**  **общеобразовательная школа»**  **С.П.Бертякова**  **Приказ № \_\_\_\_\_\_от \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ г.** |

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

ПО УЧЕБНОМУ ПРЕДМЕТУ

«ТЕХНОЛОГИЯ»

7 КЛАСС

**Составитель:** учитель технологии

Мелешкин Юрий Николаевич

2023 год

Данная программа является рабочей программой по предмету «Технология» в 7 классе базового уровня для общеобразовательных учреждений. Рабочая программа составлена с учетом авторской программы по технологии 5-8 классы под редакцией В.М.Казакевича. М.: Просвещение, 2021 год. Учебник «Технология.» 7 класс. Учебного плана МОУ "Стародевиченская СОШ» 2023-2024уч.г.

.

**Планируемые результаты обучения:**

**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 учебного предмета**

Методы и средства творческой проектной деятельности 4 часа

Введение в творческий проект. Подготовительный этап. Конструкторский этап. Технологический этап. Этап изготовления изделия. Заключительный этап

**Научатся:**— 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

Производство – 4часа

Технология- 4часа

Техника -8часов

Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов 9 часов

Основные признаки технологии

Технологическая, трудовая и производственная дисциплина. Техническая и технологическая документация.

**Научатся:**— 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

Технологии приготовления мучных изделий 6 часов

Основы рационального (здорового) питания. Технология производства молока и приготовления продуктов и блюд из него. Технология производства кисломолочных продуктов и приготовление блюд из них

Технология производства кулинарных изделий из круп, бобовых культур.

Технология приготовления блюд из круп и бобовых. Технология производства макаронных изделий и технология приготовления кулинарных блюд из них.

**Научатся:**— 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

Технологии получения и обработки рыбы и морепродуктов 4 часов

Технологии получения, обработки и использования информации 4 часа

Кормление животных как основа технологии их выращивания и преобразования в интересах человека 4 часа

Технологии получения животноводческой продукции и её основные элементы.

Содержание животных — элемент технологии производства животноводческой продукции.

**Научатся:**— 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

Социальные технологии 6 часа

Виды социальных технологий.

Технологии коммуникации.

Структура процесса коммуникации.

**Научатся:**— 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

Технологии растениеводства 10 часов

Дикорастущие растения, используемые человеком. Заготовка сырья дикорастущих растений. Переработка и применение сырья дикорастущих растений. Влияние экологических факторов на урожайность дикорастущих растений. Условия и методы сохранения природной среды.

**Научатся:** — Применять основные агротехнологические приёмы выращивания культурных растений;

— определять полезные свойства культурных растений;

— классифицировать культурные растения по группам;

— проводить исследования с культурными растениями;

— классифицировать дикорастущие растения по группам;

— проводить заготовку сырья дикорастущих растений;

— выполнять способы подготовки и закладки сырья дикорастущих растений на хранение;

— владеть методами переработки сырья дикорастущих растений;

— определять культивируемые грибы по внешнему виду

**Тематическое планирование Т-7**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование темы раздела | Количество часов | |
| всего | В том числе контрольных/ практических работ |
| Методы и средства творческой проектной деятельности | 5 |  |
| Производство | 4 |  |
| Технология | 4 |  |
| Техника | 8 |  |
| Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов | 9 |  |
| Технологии приготовления мучных изделий | 6 |  |
| Технологии получения и обработки рыбы и морепродуктов | 4 |  |
| Технологии получения, обработки и использования энергии | 5 |  |
| Технологии получения, обработки и использования информации | 5 |  |
| Кормление животных как основа технологии их выращивания и преобразования в интересах человека | 4 |  |
| Социальные технологии | 4 |  |
| Технологии растениеводства | 10 |  |
| Итого | 68 |  |

**Календарно-тематическое планирование Т-7**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование темы раздела/темы урока | Количество  часов | № урока | Дата проведения урока | |
| по плану | фактически |
| **Основные этапы творческой проектной деятельности** | **5** |  |  |  |
| Создание новых идей методом фокальных объектов | 1 | 1 |  |  |
| Техническая, конструкторская и технологическая документация в проекте | 3 | 2-4 |  |  |
| Кабинет и мастерская | 1 | 5 |  |  |
| **Производство** | 4 |  |  |  |
| Современные средства ручного труда | 1 | 6 |  |  |
| Средства труда современного производства | 1 | 7 |  |  |
| Агрегаты и производственные линии | 1 | 8 |  |  |
| Кабинет и мастерская | 1 | 9 |  |  |
| **Технология** | 4 |  |  |  |
| Культура производства | 1 | 10 |  |  |
| Технологическая культура производства | 1 | 11 |  |  |
| Культура труда | 1 | 12 |  |  |
| Кабинет и мастерская | 1 | 13 |  |  |
| **Техника** | 8 |  |  |  |
| Двигатели (воздушные, гидравлические, паровые и тепловые двигатели внутреннего сгорания) | 5 | 14-18 |  |  |
| Реактивные, ракетные и электрические двигатели. | 2 | 19-20 |  |  |
| Кабинет и мастерская | 1 | 21 |  |  |
| **Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов** | **9** |  |  |  |
| Производство металлов | **1** | 22 |  |  |
| Производство древесных материалов | **1** | 23 |  |  |
| Производство искусственных и синтетических материалов и пластмасс | **1** | 24 |  |  |
| Особенности производства искусственных и синтетических волокон в текстильном производстве | **1** | 25 |  |  |
| Свойства искусственных волокон | **1** | 26 |  |  |
| Производственные технологии обработки конструкционных материалов резанием | 1 | 27 |  |  |
| Производственные технологии пластического формирования материалов | 1 | 28 |  |  |
| Физико – химические и термические технологии обработки конструкционных материалов | 1 | 29 |  |  |
| Кабинет и мастерская | 1 | 30 |  |  |
| **Технологии приготовления мучных изделий** | **6** |  |  |  |
| Характеристики основных пищевых продуктов, используемых в процессе приготовления изделий из теста | 2 | 31-32 |  |  |
| Хлеб и продукты хлебопекарной промышленности | 1 | 33 |  |  |
| Мучные кондитерские изделия и тесто для их приготовления | 2 | 34-35 |  |  |
| Кабинет и мастерская | 1 | 36 |  |  |
| **Технологии получения и обработки рыбы и морепродуктов** | **4** |  |  |  |
| Переработка рыбного сырья  Пищевая ценность рыбы | 1 | 37 |  |  |
| Механическая и тепловая кулинарная обработка рыбы | 1 | 38 |  |  |
| Морепродукты  Рыбные консервы и пресервы | 1 | 39 |  |  |
| Кабинет и мастерская | 1 | 40 |  |  |
| **Технологии получения, обработки и использования энергии** | 5 |  |  |  |
| Энергия магнитного, электрического поля | 2 | 41-42 |  |  |
| Энергия электрического тока | 1 | 43 |  |  |
| Энергия электромагнитного поля | 1 | 44 |  |  |
| Кабинет и мастерская | 1 | 45 |  |  |
| **Технологии получения, обработки и использования информации** | **5** |  |  |  |
| Источники и каналы получения информации | 1 | 46 |  |  |
| Метод наблюдения в получении новой информации | 1 | 47 |  |  |
| Технические средства проведения наблюдений | 1 | 48 |  |  |
| Опыты или эксперименты для получения новой информации | 1 | 49 |  |  |
| Кабинет и мастерская | 1 | 50 |  |  |
| **Кормление животных как основа технологии их выращивания и преобразования в интересах человека** | **4** |  |  |  |
| Корма для животных | 1 | 51 |  |  |
| Состав кормов и их питательность | 1 | 52 |  |  |
| Подготовка кормов к скармливанию и раздача животным | 1 | 53 |  |  |
| Кабинет и мастерская | 1 | 54 |  |  |
| **Социальные технологии** | 4 |  |  |  |
| Назначение социальных исследований | 1 | 55 |  |  |
| Технологии опроса: анкетирование | 1 | 56 |  |  |
| Технологии опроса: интервью | 1 | 57 |  |  |
| Кабинет и мастерская | 1 | 58 |  |  |
| **Технологии растениеводства** | **10** |  |  |  |
| Грибы, их значение в природе и жизни человека | 2 | 59-60 |  |  |
| Характеристика искусственно выращиваемых съедобных грибов | 2 | 61-62 |  |  |
| Требования к среде и условиям выращивания культурных грибов | 2 | 63-64 |  |  |
| Технологии ухода за грибницами и получение урожая шампиньонов и вёшенок | 2 | 65-66 |  |  |
| Безопасные технологии сбора и заготовки дикорастущих грибов | 1 | 67 |  |  |
| Кабинет и мастерская | 1 | 68 |  |  |