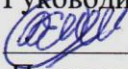
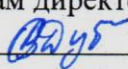


**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ЖЕЛЕЗНОДОРОЖНИКСКАЯ СРЕБНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА»
БАХЧИСАРАЙСКОГО РАЙОНА РЕСПУБЛИКИ КРЫМ**

"СОГЛАСОВАНО" Руководитель ШМО  Д.Н.Ермолин Протокол № <u>1</u> от «29» августа 2022 г.	"СОГЛАСОВАНО" Зам директора по УВР  О.В.Дубинюк от «30» августа 2022 г.	"УТВЕРЖДАЮ" Директор  Н.Н.Ермолина Приказ № <u>313</u> от «31» августа 2022 г. 
---	--	---

**Рабочая программа по технологии
на 2022-2023 учебный год
7 класс**

Учитель Дрожжина Наталия Викторовна
Категория Высшая
Количество часов в неделю 1 час
Всего за учебный год 34 часа
Класс 7
Уровень общего образования: среднее общее
Срок реализации программы: учебный год 2022-2023

СОСТАВЛЕНА НА ОСНОВЕ:

- Федерального закона Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» (№ 273-ФЗ от 29.12.2012);
 - Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования (Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 декабря 2010 г. № 1897, зарегистрирован Минюстом России 01 февраля 2011 года, регистрационный номер 19644);
- Составлена в соответствии с авторской программой Технология: программа: 5-9 классы / В. М. Казакевич, Г.В. Пичугина, Г.Ю. Семенова. — М.: Просвещение, 2018. — 58 с.

Учебник: Технология. 7 класс: учебник для общеобразовательных организаций / [В.М. Казакевич и др.]; под ред. В.М. Казакевича. — М.: Просвещение, 2020. — 191 с.: ил.

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа по технологии для 7 классов составлена на основе:

- Федерального закона Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» (№ 273-ФЗ от 29.12.2012);
- Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования (Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 декабря 2010 г. № 1897, зарегистрирован Минюстом России 01 февраля 2011 года, регистрационный номер 19644);
- Концепция преподавания учебного предмета «Технология» в образовательных организациях Российской Федерации, реализующих основные общеобразовательные программы (Утверждена коллегией Министерства просвещения Российской Федерации 24.12.2018 г.) // URL: <https://docs.edu.gov.ru/document/c4d7feb359d9563f114aea8106c9a2aa>
- Приказ Министерства просвещения РФ от 18.02.2020 г. № 52 «Об утверждении плана мероприятий по реализации Концепции преподавания предметной области «Технология» в образовательных организациях Российской Федерации, реализующих основные общеобразовательные программы, на 2020-2024 годы, утвержденной на заседании Коллегии Министерства просвещения Российской Федерации 24 декабря 2018 г.».

Рабочая программа составлена в соответствии с авторской программой Технология: программа: 5-9 классы и предметной линией учебников В.М. Казакевича и др. - 5-9 классы: учеб. пособие для общеобразовательных организаций / В.М. Казакевич, Г.В. Пичугина, Г.Ю. Семенова. - М.: Просвещение, 2018. — 58 с.

Согласно ряду государственных инициатив, школьный предмет «Технология» должен способствовать социализации обучающихся и готовить их «ко всем сложностям жизни». Сегодня спецификой содержательной направленности образовательной программы предметной области «Технология» является **единая образовательная программа технологической подготовки**. Все вышесказанное позволяет определить место предметной области «Технология» в учебном плане школ как предмета с максимальными возможностями для социализации и профессионального самоопределения обучающихся.

Рабочая программа для 7 класса составлена из расчёта 1 час в неделю (34 часов в год).

ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРЕДМЕТА «ТЕХНОЛОГИЯ» 7 КЛАСС

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

По завершении обучения учащийся должен иметь сформированные образовательные результаты, соотнесённые с каждым из модулей.

Модуль «Производство и технология»

- перечислять и характеризовать виды современных технологий;
- применять технологии для решения возникающих задач;
- овладеть методами учебной, исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, проектирования, моделирования, конструирования и эстетического оформления изделий;
- приводить примеры не только функциональных, но и эстетичных промышленных изделий;
- овладеть информационно-когнитивными технологиями преобразования данных в информацию и информации в знание;
- перечислять инструменты и оборудование, используемое при обработке различных материалов (древесины, металлов и сплавов, полимеров, текстиля, сельскохозяйственной продукции, продуктов питания);
- оценивать области применения технологий, понимать их возможности и ограничения;

- оценивать условия применимости технологии с позиций экологической защищённости;
- получить возможность научиться модернизировать и создавать технологии обработки известных материалов;
- анализировать значимые для конкретного человека потребности;
- перечислять и характеризовать продукты питания;
- перечислять виды и названия народных промыслов и ремёсел;
- анализировать использование нанотехнологий в различных областях;
- выявлять экологические проблемы;
- применять генеалогический метод;
- анализировать роль прививок;
- анализировать работу биодатчиков;
- анализировать микробиологические технологии, методы генной инженерии.

Модуль «Технология обработки материалов и пищевых продуктов»

- освоить основные этапы создания проектов от идеи до презентации и использования полученных результатов;
- научиться использовать программные сервисы для поддержки проектной деятельности;
- проводить необходимые опыты по исследованию свойств материалов;
- выбирать инструменты и оборудование, необходимые для изготовления выбранного изделия по данной технологии;
- применять технологии механической обработки конструкционных материалов;
- осуществлять доступными средствами контроль качества изготавливаемого изделия, находить и устранять допущенные дефекты;
- классифицировать виды и назначение методов получения и преобразования конструкционных и текстильных материалов;
- получить возможность научиться конструировать модели различных объектов и использовать их в практической деятельности;
- конструировать модели машин и механизмов;
- изготавливать изделие из конструкционных или поделочных материалов;
- готовить кулинарные блюда в соответствии с известными технологиями;
- выполнять декоративно-прикладную обработку материалов;
- выполнять художественное оформление изделий;
- создавать художественный образ и воплощать его в продукте;
- строить чертежи швейных изделий;
- выбирать материалы, инструменты и оборудование для выполнения швейных работ;
- применять основные приёмы и навыки решения изобретательских задач;
- получить возможность научиться применять принципы ТРИЗ для решения технических задач;
- презентовать изделие (продукт);
- называть и характеризовать современные и перспективные технологии производства и обработки материалов;
- получить возможность узнать о современных цифровых технологиях, их возможностях и ограничениях;
- выявлять потребности современной техники в умных материалах;
- оперировать понятиями «композиты», «нанокompозиты», приводить примеры использования нанокompозитов в технологиях, анализировать механические свойства композитов;
- различать аллотропные соединения углерода, приводить примеры использования аллотропных соединений углерода;
- характеризовать мир профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованность на рынке труда;
- осуществлять изготовление субъективно нового продукта, опираясь на общую технологическую схему;

- оценивать пределы применимости данной технологии, в том числе с экономических и экологических позиций.

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 проводить необходимые опыты и исследования при подборе материалов и проектировании объекта труда;
- умение подбирать материалы с учётом характера объекта труда и технологии;
- умение подбирать инструменты и оборудование с учётом требований технологии и имеющихся материально-энергетических ресурсов;
- умение анализировать, разрабатывать и/или реализовывать прикладные технические проекты;
- 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;
- навыки построения технологии и разработки технологической карты для исполнителя;
- навыки выполнения технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов, ограничений, правил безопасности труда;
- умение проверять промежуточные и конечные результаты труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных измерительных инструментов и карт пооперационного контроля;
- способность нести ответственность за охрану собственного здоровья;
- 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.

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 учётом технологических требований;
- развитие глазомера;
- развитие осязания, вкуса, обоняния.

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА «ТЕХНОЛОГИЯ»

7 КЛАСС

Содержание учебного курса «Технология» строится по годам обучения концентрически. В основе такого построения лежит принцип усложнения и тематического расширения 11 базовых компонентов, поэтому результаты обучения не разделены по классам.

Содержание деятельности учащихся в каждом классе, с 5-го по 9-й, по программе в соответствии с новой методологией 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 материалов.

Модуль 6. Технологии получения, преобразования и использования энергии.

Модуль 7. Технологии получения, обработки и использования информации.

Модуль 8. Технологии растениеводства.

Модуль 9. Технологии животноводства.

Модуль 10. Технологии обработки пищевых продуктов.

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.

МОДУЛЬ 1. Методы и средства творческой и проектной деятельности (3 часа)

Теоретические сведения.

Метод разработки новых идей в проектной деятельности. Проектная документация. Технологическая документация в проекте.

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.

Обучающийся научится

- 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;
- выбирать технологию с учётом имеющихся материально-технических ресурсов;
- осуществлять технологический процесс в соответствии с разработанной программой проекта;
- подбирать оборудование и материалы;
- организовывать рабочее место;
- осуществлять технологический процесс;
- контролировать ход и результаты работы;
- оформлять проектные материалы;
- осуществлять презентацию проекта с использованием компьютера.

Обучающийся получит возможность научиться

- Применять методы творческого поиска технических или технологических решений;
- корректировать технологию и программу выполнения проекта с учётом изменяющихся условий для проектной деятельности;
- применять технологический подход для осуществления любой деятельности;
- овладеть элементами предпринимательской деятельности.

МОДУЛЬ 2. Производство (3 часа)

Теоретические сведения.

Ручной труд и его средства. Технологические машины как основные средства труда современного производства.

Практические работы.

Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе о современных средствах труда. Экскурсии. Подготовка рефератов о современных технологических машинах и аппаратах

Обучающийся научится

- Соотносить изучаемый объект или явления с природной средой и техносферой;
- 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;
- оценивать уровень совершенства местного производства.

Обучающийся получит возможность научиться

- Изучать характеристики производства;
- оценивать уровень автоматизации и роботизации местного производства;
- оценивать уровень экологичности местного производства;
- определяться в приемлемости для себя той или иной сферы производства или сферы 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 (3 часа)

Теоретические сведения.

Основные виды культуры производства. Технологическая культура как показатель качества современного производства. Основные компоненты культуры труда на производстве.

Практические работы.

Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе о технологической культуре и культуре труда. Составление инструкций по технологической культуре работника. Самооценка личной культуры труда.

Обучающийся научится

- 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;
- оценивать возможность и целесообразность применимости той или иной технологии, в том числе с позиций экологичности производства;
- прогнозировать для конкретной технологии возможные потребительские и производственные характеристики продукта труда.

Обучающийся получит возможность научиться

- Оценивать возможность и целесообразность применения современных технологий в сфере производства и сфере услуг в своём социально-производственном окружении;
- оценивать возможность и целесообразность применения современных технологий для бытовой деятельности своей семьи.

МОДУЛЬ 4. Техника (4 часа)

Теоретические сведения.

Двигатели и их основные виды. Ветер, вода и пар как основа двигателей. Электродвигатель как самый перспективный двигатель XIX века.

Практические работы.

Ознакомление с принципиальной конструкцией двигателей. Ознакомление с конструкциями и работой различных передаточных механизмов.

Обучающийся научится

- 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;
- ориентироваться в видах устройств автоматики в технологических машинах и бытовой технике;
- различать автоматизированные и роботизированные устройства.

Обучающийся получит возможность научиться

- Оценивать технический уровень совершенства действующих машин и механизмов;
- моделировать машины и механизмы;

- разрабатывать оригинальные конструкции машин и механизмов для сформулированной идеи;
- проводить модификацию действующих машин и механизмов применительно к ситуации или данному заданию.

МОДУЛЬ 5. Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов (8 часов)

Теоретические сведения.

Производство конструкционных и текстильных материалов. Основные свойства искусственных волокон и особенности их производства. Технологии обработки конструкционных материалов. Технологии пластического формования материалов. Физико-химические и термические технологии обработки материалов. Машинная обработка текстильных материалов.

Практические работы.

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.

Обучающийся научится

- Читать и создавать технические рисунки, чертежи, технологические карты;
- анализировать возможные технологические решения, определять их достоинства и недостатки в контексте заданной ситуации;
- подбирать ручные инструменты, отдельные машины и станки и пользоваться ими;
- осуществлять изготовление деталей, сборку и отделку изделий;
- изготавливать изделия в соответствии с разработанной технической и технологической документацией;
- выполнять отделку изделий; использовать один из распространённых в регионе видов декоративно-прикладной обработки материалов;
- осуществлять текущий и итоговый контроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки.

Обучающийся получит возможность научиться

- Выполнять чертежи и эскизы с использованием средств компьютерной поддержки;
- разрабатывать оригинальные конструкции в заданной ситуации;
- находить варианты изготовления и испытания изделий с учётом имеющихся материально-технических условий;
- проектировать весь процесс получения материального продукта;
- разрабатывать и создавать изделия;
- совершенствовать технологию получения материального продукта на основе дополнительной информации.

МОДУЛЬ 6. Технологии получения, преобразования и использования энергии (2 часа)

Теоретические сведения.

Магнитное и электрическое поле как источник энергии. Электрический ток, электромагнитное поле.

Практические работы.

Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе об областях получения и применения магнитной, электрической и электромагнитной энергии.

Обучающийся научится

- 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;
- ориентироваться в способах получения, преобразования, использования и аккумулирования электрической энергии;
- ориентироваться в способах получения, преобразования и использования химической энергии;
- осуществлять использование химической энергии при обработке материалов и получении новых веществ;
- ориентироваться в способах получения, преобразования и использования ядерной и термоядерной энергии.

Обучающийся получит возможность научиться

- Оценивать эффективность использования различных видов энергии в быту и на производстве;
- разбираться в источниках различных видов энергии и целесообразности их применения в различных условиях;
- давать сравнительную оценку электромагнитной «загрязнённости» ближайшего окружения;
- давать оценку экологичности производств, использующих химическую энергию;
- выносить суждения об опасности и безопасности ядерной и термоядерной энергетики.

МОДУЛЬ 7. Технологии получения, обработки и использования информации (1 час)

Теоретические сведения.

Информация: источники и каналы её получения. Наблюдение как метод получения информации. Значение опыта и эксперимента для получения информации.

Практические работы.

Составление формы протокола и проведение наблюдений реальных процессов. Проведение хронометража учебной деятельности.

Обучающийся научится

- 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 компьютером для получения, обработки, преобразования, передачи и сохранения информации;
- характеризовать сущность коммуникации как формы связи информационных систем и людей;
- ориентироваться в сущности менеджмента и иметь представление об основных методах управления персоналом;
- представлять информацию вербальными и невербальными средствами при коммуникации с использованием технических средств.

Обучающийся получит возможность научиться

- Пользоваться различными современными техническими средствами для получения, преобразования, предъявления и сохранения информации;
- осуществлять поиск и извлечение информации из различных источников с применением современных технических средств;
- применять технологии запоминания информации;
- изготавливать информационный продукт по заданному алгоритму;
- владеть приёмами эффективной коммуникации в процессе делового общения;
- управлять конфликтами в бытовых и производственных ситуациях.

МОДУЛЬ 8. Технологии растениеводства (1 час)

Теоретические сведения.

Безопасные технологии сбора и заготовки дикорастущих грибов. Культивированные грибы и технологии их выращивания.

Практические работы.

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.

Обучающийся научится

- Определять культивируемые грибы по внешнему виду;
- создавать условия для искусственного выращивания культивируемых грибов;
- владеть безопасными способами сбора и заготовки грибов.

МОДУЛЬ 9. Технологии животноводства (1 час)

Теоретические сведения.

Виды кормов для животных. Составление рационов кормления животных.

Практические работы.

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.

Обучающийся научится

- 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;
- подбирать корма, оценивать их пригодность к скармливанию по внешним признакам, подготавливать корма к скармливанию и кормить животных;
- описывать технологии и основное оборудование для кормления животных и заготовки кормов;
- оценивать по внешним признакам состояние здоровья домашних животных, проводить санитарную обработку, простые профилактические и лечебные мероприятия для кошек, собак;

— описывать содержание труда основных профессий, связанных с технологиями использования животных

Обучающийся получит возможность научиться

— Проводить исследования способов разведения и содержания домашних животных в своей семье, семьях друзей;

— проектировать и изготавливать простейшие технические устройства, обеспечивающие условия содержания животных и облегчающие уход за ними: клетки, будки для собак, автопоилки для птиц, устройства для аэрации аквариумов, автоматизированные кормушки для кошек и др.;

— описывать признаки распространённых заболеваний домашних животных по личным наблюдениям и информационным источникам;

— исследовать проблему бездомных животных как проблему своего микрорайона.

МОДУЛЬ 10. Технологии обработки пищевых продуктов (4 часа)

Теоретические сведения.

Характеристики мучных и кондитерских изделий и тесто для их приготовления. Хлеб и продукты хлебопекарной промышленности.

Механическая и тепловая кулинарная обработка рыбы. Морепродукты. Рыбные консервы и пресервы.

Практические работы.

Приготовление десертов, кулинарных блюд из теста и органолептическая оценка их качества.

Определение доброкачественности рыбы и морепродуктов органолептическим методом и экспресс-методом химического анализа.

Механическая обработка рыбы и морепродуктов.

Приготовление блюд из рыбы и морепродуктов.

Обучающийся научится

— 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;

— пользоваться различными видами оборудования современной кухни;

— определять доброкачественность пищевых продуктов по внешним признакам, органолептическими и лабораторными методами;

— соблюдать правила хранения пищевых продуктов, полуфабрикатов и готовых блюд;

— разбираться в технологиях заготовки продуктов питания и применять их.

Обучающийся получит возможность научиться

— Осуществлять рациональный выбор пищевых продуктов с учётом их питательной ценности и принципов здорового питания;

— составлять индивидуальный режим питания;

— разбираться в особенностях национальной кухни и готовить некоторые блюда;

— сервировать стол, эстетически оформлять блюда;

— владеть технологией простейших видов карвинга для оформления праздничных блюд.

МОДУЛЬ 11. Социальные технологии (1 час)

Теоретические сведения.

Методы социологических исследований. Технология опроса: анкетирование. Технология опроса: интервью.

Практические работы.

Составление вопросников, анкет и тестов для учебных предметов. Проведение анкетирования и обработка результатов.

Обучающийся научится

- Разбираться в сущности социальных технологий;
- ориентироваться в профессиях, относящихся к социальным технологиям;
- осознавать сущность категорий «рыночная экономика», «потребность», «спрос», «маркетинг», «менеджмент»

Обучающийся получит возможность научиться

- Обосновывать личные потребности и выявлять среди них наиболее приоритетные;
- разрабатывать сценарии проведения семейных и общественных мероприятий;
- разрабатывать бизнес-план, бизнес-проект.

ПЕРСПЕКТИВНОЕ ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ ПРЕДМЕТНОЙ ЛИНИИ ПО КЛАССАМ 5-8 КЛАСС

Как уже было сказано, содержание учебного курса «Технология» строится по годам обучения концентрически. В основе такого построения лежит принцип усложнения и тематического расширения 11 базовых компонентов, поэтому результаты обучения не разделены по классам.

Содержание деятельности учащихся в каждом классе, с 5-го по 8-й, по программе в соответствии с новой методологией включает в себя 11 общих для всех классов модулей:

Модули и темы программы	Количество часов по классам			
	5	6	7	8
1. Производство	2 ч.	4 ч.	3 ч.	2 ч.
Естественная и искусственная среда (техносфера)	2			
Производство и труд как его основа. Предметы труда		2		
Средства труда		2	2	
Продукт труда. Современные средства контроля качества			1	1
Транспорт на производстве. Транспортировка жидкостей и газов				1
2. Методы и средства творческой и проектной деятельности	4 ч.	4 ч.	3 ч.	2 ч.
Творчество и проектная деятельность	4			
Этапы проектной деятельности		4		
Проектная документация			3	
Дизайн при проектировании. Методы творческой проектной деятельности				1
Экономическая оценка проекта. Реклама проекта				1
3. Технология	4 ч.	3 ч.	3 ч.	2 ч.
Сущность технологии. Характеристика технологии разных производств	4			
Признаки технологии. Технологическая документация		3	1	
Технологическая культура производства и культура труда			2	
Общая классификация технологий				1

Современные и перспективные технологии 21-го века				1
4. Техника	4 ч.	4ч.	4 ч.	2ч.
Техника, её разновидности. Технический рисунок, эскиз и чертёж	2			
Швейная машина. Правила безопасной работы на швейной машине.	2			
Конструкционные составляющие техники. Рабочие органы		4		
Двигатели и передаточные механизмы			2	
Органы управления и системы управления техникой. Системы управления			1	
Механизация и автоматизация современного производства			1	1
Роботизация современного производства				1
5. Технологии получения, обработки, преобразования и использование материалов	30 ч.	31 ч.	8 ч.	10 ч.
Виды материалов и их свойства. Конструкционные, текстильные материалы, натуральная и искусственная кожа.	18	11		4
Графическая документация	2			2
Ручная обработка текстильных материалов Размер стежков. Терминология.	10	10		
Технологии механической обработки конструкционных материалов. Технологии сборки		10		
Производство искусственных синтетических материалов и пластмасс. Достоинства и недостатки материалов			4	
Особенности производства искусственных и синтетических волокон в текстильном производстве. Свойства искусственных волокон.			3	
Технология термической обработки материалов			1	2
Технология обработки жидкостей и газов. Наукоёмкие технологии. Перспективные технологии 21 века				2
6. Технологии обработки пищевых продуктов	11 ч.	6 ч.	4 ч.	3 ч.
Рациональное питание. Технологии обработки овощей	7			1
Правила санитарии, гигиены и безопасности труда на кухне. Правила этикета	4			
Технология обработки молока и кисломолочных продуктов. Технологии производства и использования круп, бобовых и макаронных изделий		6	1	
Технологии приготовления мучных кондитерских изделий. Технологии обработки рыбы, морепродуктов.			2	
Виды сладких блюд и напитков: компоты, кисели, желе, муссы, суфле. Их значение в питании человека. Рецептура, технология их приготовления и подача к столу			1	
Особенности питания современного человека. Технологии обработки мяса домашней птицы и дичи				1
Технологии обработки и использования для питания мяса домашних и диких животных				1
7. Технологии получения, преобразования и использования энергии	2 ч.	2 ч.	2 ч.	2ч.
Работа и энергия. Виды энергии. Механическая энергия. Энергия волн	2			
Технологии получения, преобразования и использования тепловой энергии		2		
Технологии получения, применения энергии магнитного			2	

поля и электрической энергии				
Технологии получения и использования химической энергии				1
Технологии получения и применения ядерной и термоядерной энергии				1
8. Технологии получения, обработки и использования информации	3 ч.	3 ч.	1 ч.	3 ч.
Информация и её виды	3			
Способы кодирования информации		1		
Восприятие информации. Кодирование информации при передаче сведений.		2		1
Технологии записи и хранения информации			1	1
Коммуникационные технологии				1
9. Технологии растениеводства	2 ч.	3 ч.	1 ч.	2 ч.
Культурные растения и агротехнологии	2			
Технологии использования дикорастущих растений		3		
Технологии разведения и использования грибов			1	
Технологии выращивания и использования микроорганизмов				1
Технологии культивирования, гибридизации, реконструкции и генной инженерии в растениеводстве				1
10. Технологии животноводства	2 ч.	2 ч.	1 ч.	1 ч.
Животные как объект технологий для удовлетворения потребности человека	2			
Основные технологии животноводства		1		
Технологии разведения и содержания животных		1		
Технологии кормления животных			1	
Технологии разведения и клонирования животных				1
11. Социальные технологии	1 ч.	2 ч.	1 ч.	2 ч.
Сущность и особенности социальных технологий. Характеристики личности человека	1			
Виды социальных технологий		1		
Методы сбора информации в социальных технологиях		1		
Рынок и маркетинг. Исследование рынка. Особенности предпринимательской деятельности			1	1
Технологии менеджмента				1
ПОВТОРЕНИЕ	3	4	3	3
ИТОГО	68	68	34	34

**ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН
7 КЛАСС**

№ модуля	Наименование модулей и тем	Учебные часы
1.	Производство	3
2.	Методы и средства творческой и проектной деятельности	3
3	Технология	3
4	Техника	4
5	Технологии получения, обработки, преобразования и использование материалов	8
6	Технологии получения, преобразования и использования энергии	2
7	Технологии получения, обработки и использования информации	1
8	Технологии растениеводства	1
9	Технологии животноводства	1
10	Технологии обработки пищевых продуктов	4
11	Социальные технологии	1
	Повторение	3
	Всего	34

КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ
7 КЛАСС (1 час в неделю, всего 34 часа)

№ урока	Дата план	Дата факт	Название моделей (кол-во часов), темы урока	Формы контроля	
				П/р	К/р
1	1 неделя 01.09 - 09.09		Повторение материала 6 класса.		
2	2 неделя 12.09 - 16.09		Повторение материала 6 класса. Техника безопасности на уроках технологии.		
Модуль №1 Методы и средства творческой проектной деятельности (3 часа)					
3	3 неделя 19.09 - 23.09		Создание новых идей методом фокальных объектов.		
4	4 неделя 26.09-30.09		Техническая документация в проекте. Конструкторская документация.		
5.	5 неделя 03.10 - 07.10		Технологическая документация в проекте. <i>Практическая работа №1</i>	ПР№1	
Модуль № 2 «Производство» (3 часа)					
6	6 неделя 10.10 - 14.10		Современные средства ручного труда.		
7	7 неделя 17.10 -21.10		Средства труда современного производства.		
8	8 неделя 24.10 - 28.10		Агрегаты и производственные линии. <i>Практическая работа №2.</i>	ПР№2	
Модуль № 3 «Технология» (3 часа)					
9	9 неделя 07.11 – 11.11		Культура производства. Основные виды культуры производства.		
10	10 неделя 14.11.- 18.11		Культура труда. Технологическая культура как показатель качества современного производства. <i>Практическая работа №3.</i>	ПР№3	
11	11 неделя 21.11- 25.11		Основные компоненты культуры труда на производстве		
Модуль № 4 "Техника" (4 часа)					
12	12 неделя 28.11- 02.12		Двигатели. Воздушные двигатели.		
13	13 неделя 05.12 - 09.12		Двигатели и их основные виды		
14	14 неделя 12.12- 16.12		Ветер, вода и пар как основа двигателей		
15	15 неделя 19.12 - 23.12		Электродвигатель как самый перспективный двигатель XIXвека.	Теория №1	
Модуль № 5. Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов (8 часов)					
16	16 неделя 26.12 - 30.12		Производство металлов. Производство древесных материалов.		
17	17 неделя 09.01 -13.01		Производство искусственных синтетических материалов и пластмасс.		
18	18 неделя 16.01- 20.01		Особенности производства искусственных и синтетических волокон в текстильном производстве. Свойства искусственных	ПР№4	

			волокон. <i>Практическая работа №4.</i>		
19	19 неделя 23.01- 27.01		Производственные технологии обработки конструкционных материалов резанием. Производственные технологии пластического формирования материалов.		
20	20 неделя 30.01 - 03.02		Технологии машинной обработки текстильных материалов. Свойства текстильных материалов. Виды нетканых материалов из химических волокон.		
21	21 неделя 06.02 - 10.02		Вышивание атласными лентами. История атласных лент. Виды лент.		
22	22 неделя 13.02 - 17.02		Материалы и оборудование для вышивки атласными лентами. Закрепление ленты в игле.		
23	23 неделя 20.02 - 24.02		Швы, используемые в вышивке лентами. <i>Практическая работа №5.</i>	ПР№5	
Модуль № 6 " Технологии получения, преобразования и использования энергии" (2 часа)					
24	24 неделя 27.02 - 03.03		Магнитное и электрическое поле как источник энергии		
25	25 неделя 06.03- 10.03		Электрическая энергия. Энергия магнитного и электромагнитного полей. Электрические цепи	Теория №3	
Модуль №7. Технологии получения, обработки и использования информации (1 час)					
26	26 неделя 13.03 – 17.03		Коммуникационные технологии и связь. Наблюдение как метод получения информации <i>Практическая работа №6</i>	ПР№6	
Модуль №8. Технологии растениеводства (1 час)					
27	27 неделя 27.03 - 31.03		Грибы, их значение в природе и жизни человека. Технологии ухода за грибницами искусственно выращиваемых съедобных грибов. <i>Практическая работа №7.</i>	ПР№7	
Модуль № 9. Технологии животноводства (1 час)					
28	28 неделя 03.04 - 07.04		Кормление животных. Виды кормов для животных. Составление рационов кормления животных.		
Модуль №10. "Технологии обработки пищевых продуктов" (4 часов).					
29	29 неделя 10.04 - 14.04		Технологии приготовления блюд из молока и молочных продуктов.		
30	30 неделя 17.04 - 21.04		Хлеб. Тесто. Технологии приготовления мучных кондитерских изделий. <i>Практическая работа №8</i>	ПР№8	
31	31 неделя 24.04 - 28.04		Виды сладких блюд и напитков. Рецептура, технология их приготовления и подача к столу.		
32	32 неделя 01.05 - 05.05		Рыба. Приготовление блюд из рыбы. Морепродукты. Рыбные консервы и пресервы		
Модуль 11. Социальные технологии (1 час)					
33	33 неделя 8.05 – 19.05.		Рынок и маркетинг. Исследование рынка. Особенности предпринимательской деятельности		
34	34 неделя 22.05 - 26.05		Повторение.	Теория №4	
	ИТОГО		34 часа		