

**Муниципальное общеобразовательное учреждение  
средняя школа п.Приволье  
имени Героя Советского Союза Г.Ф.Васянина  
Кузоватовского района Ульяновской области**

Рассмотрено на заседании  
Педагогического совета  
Протокол № 1  
« 30 » августа 2023 г.

СОГЛАСОВАНО  
Заместитель директора по УВР  
\_\_\_\_\_ Малашкина О.А.  
« 30» августа 2023 г.

УТВЕРЖДАЮ  
Директор МОУ СШ п. Приволье  
\_\_\_\_\_ Жучаева Н.К.  
Приказ № 47-ОД  
от «30» августа 2023 г.

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

Наименование курса	Технология
Класс	7
Уровень общего образования	Основная школа
Учитель	Малашкина Ольга Александровна
Срок реализации программы	2023-2024 учебный год
Количество часов по учебному плану	всего 68 часов в год ; в неделю 2 час
Планирование составлено на основе	Примерной рабочей программы по технологии «Технология. Рабочие программы. Предметная линия учебников В.М. Казакевича и др.-5-9 классы: учебное пособие для общеобразовательных организаций / В.М. Казакевич, Г.В. Пичугина, Г.Ю. Семёнова.– М.: Просвещение, 2018
Учебник	Технология. 7 класс: учеб. для общеобразовательных организаций / [В.М. Казакевич и др.] ; под ред. В.М. Казакевича. - М.: Просвещение, 2021

Рабочую программу составила Малашкина Ольга Александровна

## 1. Планируемые результаты освоения учебного предмета

- 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.
- Готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства.
- Проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности.

### Метапредметные результаты:

- Планирование процесса познавательной деятельности.
- Ответственное отношение к культуре питания, соответствующего нормам здорового образа жизни.
- Определение адекватных условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов.
- Проявление нестандартного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса.
- Самостоятельное выполнение различных творческих работ по созданию оригинальных изделий технического творчества и декоративно-прикладного искусства.
- Виртуальное и натурное моделирование художественных и технологических процессов и объектов.
- Приведение примеров, подбор аргументов, формулирование обоснованных выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности.
- Выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих субъективную потребительную стоимость или социальную значимость.
- Выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет ресурсы и другие базы данных.
- Использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов, имеющих личностную или общественно значимую потребительную стоимость.
- Согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками.

- Объективная оценка своего вклада в решение общих задач коллектива.
- Оценка своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам.
- Обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах.
- Соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства.
- Соблюдение безопасных приемов познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда.

### **Предметные результаты:**

*обучающийся научится:*

- приводить примеры развития технологий;
  - приводить примеры эстетичных промышленных изделий;
  - называть и характеризовать народные промыслы и ремёсла России;
  - называть производства и производственные процессы;
  - называть современные и перспективные технологии;
  - оценивать области применения технологий, понимать их возможности и ограничения;
  - оценивать условия и риски применимости технологий с позиций экологических последствий;
  - выявлять экологические проблемы;
  - называть и характеризовать виды транспорта, оценивать перспективы развития;
  - характеризовать технологии на транспорте, транспортную логистику.
- 
- исследовать и анализировать свойства конструкционных 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;
  - выполнять художественное оформление изделий;
  - называть пластмассы и другие современные материалы, анализировать их свойства, возможность применения в быту и на производстве;
  - осуществлять изготовление субъективно нового продукта, опираясь на общую технологическую схему;

- оценивать пределы применимости данной технологии, в том числе с экономических и экологических позиций;
- знать и называть пищевую ценность рыбы, морепродуктов продуктов; определять качество рыбы;
- знать и называть пищевую ценность мяса животных, мяса птицы, определять качество;
- называть и выполнять технологии приготовления блюд из рыбы,
- характеризовать технологии приготовления из мяса животных, мяса птицы;
- называть блюда национальной кухни из рыбы, мяса;
- характеризовать мир профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованность на рынке труда.

- называть виды конструкторской документации;
- называть и характеризовать виды графических моделей;
- выполнять и оформлять сборочный чертёж;
- владеть ручными способами вычерчивания чертежей, эскизов и технических рисунков деталей;
- уметь читать чертежи деталей и осуществлять расчёты по чертежам.

- характеризовать основные направления животноводства;
- характеризовать особенности основных видов сельскохозяйственных животных своего региона;
- описывать полный технологический цикл получения продукции животноводства своего региона;
- называть виды сельскохозяйственных животных, характерных для данного региона;
- оценивать условия содержания животных в различных условиях;
- владеть навыками оказания первой помощи заболевшим или пораненным животным;
- характеризовать способы переработки и хранения продукции животноводства;
- характеризовать пути цифровизации животноводческого производства;
- объяснять особенности сельскохозяйственного производства своего региона;
- характеризовать мир профессий, связанных с животноводством, их востребованность на региональном рынке труда.
- характеризовать основные направления растениеводства;
  - описывать полный технологический цикл получения наиболее распространённой растениеводческой продукции своего региона;
  - характеризовать виды и свойства почв данного региона;
  - называть ручные и механизированные инструменты обработки почвы;

- классифицировать культурные растения по различным основаниям;
- называть полезные дикорастущие растения и знать их свойства;
- назвать опасные для человека дикорастущие растения;
- называть полезные для человека грибы;
- называть опасные для человека грибы;
- владеть методами сбора, переработки и хранения полезных дикорастущих растений и их плодов;
- владеть методами сбора, переработки и хранения полезных для человека грибов;
- характеризовать основные направления цифровизации и роботизации в растениеводстве;
- получить опыт использования цифровых устройств и программных сервисов в технологии растениеводства;
- характеризовать мир профессий, связанных с растениеводством, их востребованность на региональном рынке труда.

## **2.Содержание учебного предмета**

### **Методы и средства творческой и проектной деятельности 5ч.**

Логика построения и особенности разработки отдельных видов проектов: технологический проект, бизнес-проект (бизнес-план), инженерный проект, дизайн-проект, исследовательский проект, социальный проект. Способы представления технической и технологической информации. Технологическая карта. Анализ и синтез как средства решения задачи. Техника проведения морфологического анализа

### **Производство 4 ч**

Автоматизация производства. Производственные технологии автоматизированного производства. Автоматизированное производство на предприятиях нашего региона. Функции специалистов, занятых на производстве. Предприятия региона проживания обучающихся, работающие на основе современных производственных технологий. Автоматизированные производства региона проживания обучающихся, новые функции рабочих профессий в условиях высокотехнологичных автоматизированных производств и новые требования к кадрам

#### **Технология 4 ч**

Цикл жизни технологии. Составление технологической карты известного технологического процесса. Апробация путей оптимизации технологического процесса

#### **Техника 7 ч**

Конструкции. Основные характеристики конструкций. Простые механизмы как часть технологических систем. Построение модели механизма, состоящего из 4–5 простых механизмов, по кинематической схеме

#### **Технологии получения обработки, преобразования и использования материалов 10 ч**

Материальные технологии. Технологии получения материалов. Разработка и изготовление материального продукта. Разработка вспомогательной технологии. Разработка / оптимизация и введение технологии на примере организации действий и взаимодействия в быту. Обобщение опыта получения продуктов различными субъектами, анализ потребительских свойств этих продуктов, запросов групп их потребителей, условий производства. Оптимизация и регламентация технологических режимов производства данного продукта. Пилотное применение технологии на основе разработанных регламентов. Обзор ведущих технологий, применяющихся на предприятиях региона, рабочих мест и их функций. Производство материалов на предприятиях региона проживания обучающихся

#### **Технология приготовления мучных изделий 5 ч**

Современные промышленные технологии получения продуктов питания. Хранение продовольственных и непродовольственных продуктов. Способы обработки продуктов питания и потребительские качества пищи. Разработка и изготовление материального продукта

#### **Технологии получения и обработки рыбы и морепродуктов 6 ч**

Современные промышленные технологии получения продуктов питания. Хранение продовольственных и непродовольственных продуктов. Способы обработки продуктов питания и потребительские качества пищи. Разработка и изготовление материального продукта

#### **Технология получения, преобразования и использования энергии 4 ч**

Производство, преобразование, распределение, накопление и передача энергии как технология. Использование энергии: механической, электрической, тепловой, гидравлической. Машины для преобразования энергии. Устройства для накопления энергии. Устройства для передачи энергии. Потеря энергии. Последствия потери энергии для экономики и экологии. Пути сокращения потерь энергии. Энергетическое обеспечение нашего дома. Электроприборы. Бытовая техника и её развитие. Освещение и освещённость, нормы освещённости в зависимости от назначения помещения. Отопление и тепловые потери. Энергосбережение в быту. Электробезопасность в быту и экология жилища. Электрическая схема. Разработка проекта освещения выбранного помещения, включая отбор конкретных приборов, составление схемы электропроводки. Обоснование проектного решения по основаниям соответствия запросу и требованиям к освещённости и экономичности. Проект оптимизации энергозатрат

#### **Технология получения, обработки и использования информации 5 ч**

Информационные технологии. Современные информационные технологии. Электроника (фотоника). Квантовые компьютеры. Развитие многофункциональных ИТ-инструментов. Способы представления технической и технологической информации. Изготовление информационного продукта по заданному алгоритму

#### **Технология растениеводства 7 ч**

Технологии сельского хозяйства. Автоматизация производства. Производство продуктов питания на предприятиях региона проживания обучающихся

#### **Кормление животных как основа технологии их выращивания и преобразования в интересах человека 6 ч**

Технологии сельского хозяйства. Современные промышленные технологии получения продуктов питания. Производство продуктов питания на предприятиях региона проживания обучающихся

#### **Социальные технологии 4 ч**

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

### **3. Тематическое планирование**

№ п/п	Название темы, тема урока	Кол –во часов
1.	<b>Введение в предмет "Технология".Вводный инструктаж. Входной контрольный тест</b>	<b>1</b>
	<b>Методы и средства творческой и проектной деятельности</b>	<b>5</b>
2.	Создание новых идей методом фокальных объектов	1
3.	Техническая документация в проекте	1
4.	Конструкторская документация.	1
5.	Технологическая документация в проекте	1
6.	Творческий проект "Сувенир"	1
	<b>Производство</b>	<b>4</b>
7.	Современные средства ручного труда	1
8.	Средства труда современного производства	1
9.	Агрегаты и производственные линии	1
10.	Творческий проект "Буклет"	1
	<b>Технология</b>	<b>4</b>
11.	Культура производства	1
12.	Технологическая культура производства.	1
13.	Культура труда	1
14.	Творческий проект "Домашнее рабочее место"	1
	<b>Техника</b>	<b>7</b>
15.	Двигатели. Воздушные двигатели.	1
16.	Гидравлические двигатели.	1
17.	Паровые двигатели.	1
18.	Тепловые машины внутреннего сгорания.	1
19.	Реактивные и ракетные двигатели.	1
20.	Электрические двигатели	1
21.	Творческий проект "Двигатель"	1
	<b>Технологии получения обработки, преобразования и использования материалов</b>	<b>10</b>
22.	Производство металлов.	1
23.	Производство древесных материалов.	1



24.	Производство синтетических материалов и пластмасс.	1
25.	Особенности производства искусственных волокон в текстильном производстве	1
26.	Свойства искусственных волокон	1
27.	Производственные технологии обработки конструкционных материалов резанием	1
28.	Производственные технологии пластического формования материалов	1
29.	Физико-химические и термические технологии обработки материалов. Контрольный тест	1
30.	Этапы творческого проекта "Изделие из пластичного материала папье-маше"	1
31.	Творческий проект " Изделие из пластичного материала папье-маше"	1
	<b>Технология приготовления мучных изделий</b>	<b>5</b>
32.	Характеристики основных пищевых продуктов, используемых в процессе приготовления изделий из теста	1
33.	Хлеб и продукты хлебопекарной промышленности.	1
34.	Мучные кондитерские изделия и тесто для их приготовления	1
35.	Этапы творческого проекта "Кулинарная книга. Мучные изделия"	1
36.	Творческий проект "Кулинарная книга. Мучные изделия"	1
	<b>Технологии получения и обработки рыбы и морепродуктов</b>	<b>6</b>
37.	Переработка рыбного сырья. Пищевая ценность рыбы.	1
38.	Механическая и тепловая кулинарная обработка рыбы.	1
39.	Морепродукты	1
40.	Рыбные консервы и пресервы.	1
41.	Этапы творческого проекта "Кулинарная книга. Блюда из рыбы и морепродуктов"	1
42.	Творческий проект "Кулинарная книга. Блюда из рыбы и морепродуктов"	1
	<b>Технология получения, преобразования и использования энергии</b>	<b>4</b>
43.	Энергия магнитного поля	1
44.	Энергия электрического тока	1
45.	Энергия электромагнитного поля	1
46.	Творческий проект "Учебный стенд"	1
	<b>Технология получения, обработки и использования информации</b>	<b>5</b>

47.	Источники и каналы получения информации	1
48.	Метод наблюдения в получении новой информации.	1
49.	Технические средства проведения наблюдений	1
50.	Опыты или эксперименты для получения новой информации	1
51.	Творческий проект "Развитие и поведение домашнего животного(растения)"	1
	<b>Технология растениеводства</b>	<b>7</b>
52.	Грибы, их значение в природе и жизни человека.	1
53.	Характеристика искусственно выращиваемых съедобных грибов.	1
54.	Требования к среде и условиям выращивания культивируемых грибов.	1
55.	Технологии ухода за грибницами и получение урожая шампиньонов и вёшенок	1
56.	Технологии ухода за грибницами и получение урожая шампиньонов и вёшенок	1
57.	Этапы творческого проекта "Домашняя грибная ферма"	1
58.	Творческий проект "Домашняя грибная ферма"	1
	<b>Кормление животных как основа технологии их выращивания и преобразования в интересах человека</b>	<b>6</b>
59.	Корма для животных.	1
60.	Состав кормов и их питательность.	1
61.	Составление рационов кормления.	1
62.	Подготовка кормов к скармливанию и раздача их животным	1
63.	Этапы творческого проекта "Рацион питания домашних животных"	1
64.	Творческий проект "Рацион питания домашних животных"	1
	<b>Социальные технологии</b>	<b>4</b>
65.	Назначение социологических исследований.	1
66.	Технология опроса: анкетирование	1
67.	Технология опроса: интервью. Итоговая контрольная работа	1
68.	Обобщающий урок по курсу Технологии за 7 класс	1
	<b>Итого</b>	<b>68</b>

