**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение**

**«Средняя школа №3 имени Ленинского комсомола»**

РАССМОТРЕНО СОГЛАСОВАНО УТВЕРЖДЕНО

на педагогическом совете заместитель директора директор школы

Протокол № 1 \_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_ Тюрина Г.Н.

от 31 августа 2021 г. 31 августа 2021г. Приказ № \_\_\_\_\_\_\_

 от 31 августа 2021г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**по технологии**

**7 класс**

**Составитель: Тарасова А.Н.**

**2020-2021 учебный год**

**г. Гагарин**

**Пояснительная записка**

Рабочая программа **по технологии для 7 класса** составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом. Основной образовательной программой основного общего образования школы.

**Программа, на основе которой составлена рабочая программа:**

Программа по технологии к учебнику для 7 класса общеобразовательной школы авторов Казакевич В. М., Пичугина Г. В., Семёнова Г. Ю. М.: Просвещение.

**Наименование учебника, по которому осуществляется преподавание:** учебник «Технология» 7 класс / Казакевич В. М., Пичугина Г. В., Семёнова Г. Ю. и др./под ред. Казакевича В. М. — М. : «Издательство Просвещение», 2020

Данный учебник входит в перечень учебников, который утвержден приказом Министерства просвещения Российской Федерации «Об утверждении федерального перечня учебников, рекомендуемых к использованию при реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ начального общего, основного общего, среднего общего образования»

**Описание места учебного предмета, курса в учебном плане**

На изучение предмета отводится 34 часа (1 час в неделю)

 **Планируемые результаты освоения учебного предмета, курса.**

При формировании перечня планируемых результатов освоения предмета «Технология» учтены требования Федерального государственного образовательного стандарта основного образования к личностным, метапредметным результатам, предметным и требования индивидуализации обучения.

**Личностные результаты:**

* 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:**

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.

**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 искусственны волок. 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 преполовения.

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 формации. 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 вёшенок. 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, маши. Организация экскурсий и интегрированных уроков с учреждениями HПО, 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 анкетирование и обработка результатов.

**Тематическое планирование с указанием количества часов, отводимых на освоение каждого модуля.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Название модуля** | **Количество часов** |
| 1 | Методы и средства творческой и проектной деятельности | 3 |
| 2 | Производство  | 2 |
| 3 | Технология | 3 |
| 4 | Техника | 3 |
| 5 | Технологии получения, обработки, преобразования и использования конструкционных материалов | 5 |
| 6 | Технологии обработки пищевых продуктов | 4 |
| 7 | Технологии получения, преобразования и использования энергии | 3 |
| 8 | Технологии получения, обработки и использования информации | 3 |
| 9 | Технологии растениеводства | 4 |
| 10 | Технологии животноводства | 2 |
| 11 | Социальные технологии | 2 |
| Итого | 34 |

**Календарно-тематическое планирование по технологии 7 класс**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ урока п/п** | **Тема урока** | **Тип урока**  | **Форма урока** | **Планируемые****предметные результаты** | **Дата по плану**  | **Дата по факту** |
| **Модуль 1. Методы и средства творческой и проектной деятельности (3 ч.)** |
| 1 | Общие правила техники безопасности на уроках технологии. Создание новых идей методом фокальных объектов. | урок овладения новыми знаниями, умениями и навыками | комбинированный урок | Повторить технику безопасности на уроках технологии. Получать представление о методе фокальных объектов при создании инновации. Проектировать изделия при помощи метода фокальных объектов. |  |  |
| 2 | Техническая документация в проекте.  | урок овладения новыми знаниями, умениями и навыками | комбинированный урок | Знакомиться с видами технической документации. |  |  |
| 3 | Конструкторская документация. Технологическая документация в проекте.*Входная диагностика* | урок овладения новыми знаниями, умениями и навыками | комбинированный уроктестирование | Знакомиться с видами конструкторской и технологической документации.Продемонстрируют знания по темам курса 6 класса. |  |  |
| **Модуль 2. Производство (2 ч.)** |
| 4 | *Анализ входной диагностики.* Современные средства ручного труда.  | урок овладения новыми знаниями, умениями и навыками | комбинированный урок | Получать представление о современных средствах труда, агрегатах и производственных линиях. |  |  |
| 5 | Средства труда современного производства. Агрегаты и производственные линии | урок овладения новыми знаниями, умениями и навыками | комбинированный урок | Наблюдать за средствами труда, собирать о них дополнительную информацию и выполнятьреферат по соответствующей теме. Участвовать в экскурсии на предприятие. |  |  |
| **Модуль 3. Технология (3 ч.)** |
| 6 | Культура производства  | урок овладения новыми знаниями, умениями и навыками | комбинированный урок | Осваивать новые понятия: культура производства, технологическая культура и культура труда.  |  |  |
| 7 | Технологическая культура производства | урок овладения новыми знаниями, умениями и навыками | комбинированный урок | Делать выводы о необходимости применения культуры труда, культуры производства и технологической культуры на производстве и в общеобразовательном учреждении. |  |  |
| 8 | Культура труда | урок овладения новыми знаниями, умениями и навыками | комбинированный урок | Собирать дополнительную информацию о технологической культуре работника производства. |  |  |
| **Модуль 4. Техника (3 ч.)** |
| 9 | Двигатели. Воздушные двигатели. Гидравлические двигатели | урок овладения новыми знаниями, умениями и навыками | комбинированный урок | Получать представление о двигателях и их видах.Ознакомиться с различиями конструкций двигателей.  |  |  |
| 10 | Паровые двигатели. Тепловые машины внутреннего сгорания | урок овладения новыми знаниями, умениями и навыками | комбинированный урок | Ознакомиться с различиями конструкций двигателей.  |  |  |
| 11 | Реактивные и ракетные двигатели. Электрические двигатели | урок овладения новыми знаниями, умениями и навыками | комбинированный урок | Ознакомиться с различиями конструкций двигателей. Выполнять работы на станках. |  |  |
| **Модуль 5. Технологии получения, обработки, преобразования и использования конструкционных материалов (5 ч.)** |
| 12 | Производство металлов. Производство древесных материалов. Производство синтетических материалов и пластмасс | урок овладения новыми знаниями, умениями и навыками | комбинированный урок | Получать представление о производстве различных материалов и их свойствах.  |  |  |
| 13 | Особенности производства искусственных волокон в текстильном производстве. Свойства искусственных волокон  | урок овладения новыми знаниями, умениями и навыками | комбинированный урок | Знакомиться с видами машинной обработки конструкционных и текстильных материалов, делать выводы об их сходстве и различиях.Выполнить практические работы по изготовлению проектных изделий на основе обработки конструкционных и текстильных материалов с помощью ручных инструментов, приспособлений, станков, машин. |  |  |
| 14 | Производственные технологии обработки конструкционных материалов резанием | урок овладения новыми знаниями, умениями и навыками | комбинированный урок | Знакомиться с технологией обработки конструкционных материалов резанием. |  |  |
| 15 | Производственные технологии пластического формования материалов*Рубежный контроль* | урок овладения новыми знаниями, умениями и навыками | комбинированный уроктестирование | Знакомиться с технологиями пластического формования материалов.Продемонстрируют знания по темам курса 1 полугодия. |  |  |
| 16 | *Анализ рубежного контроля.*Физико-химические и термические технологии обработки материалов | урок овладения новыми знаниями, умениями и навыками | комбинированный урок | Знакомиться с физико-химическими и термическими технологиями обработки материалов. |  |  |
| **Модуль 6. Технологии обработки пищевых продуктов (4 ч.)** |
| 17 | Общие правила техники безопасности на уроках технологии.Характеристики основных пищевых продуктов, используемых в процессе приготовления изделий из теста. Хлеб и продукты хлебопекарной промышленности | урок овладения новыми знаниями, умениями и навыками | комбинированный урок | Получать представление о технологиях приготовления мучных кондитерских изделий и освоить их. |  |  |
| 18 | Мучные кондитерские изделия и тесто для их приготовления | урок овладения новыми знаниями, умениями и навыками | комбинированный урок | Осваивать методы определения доброкачественности мучных продуктов.Готовить кулинарные блюда из теста. |  |  |
| 19 | Переработка рыбного сырья. Пищевая ценность рыбы. Механическая и тепловая кулинарная обработка рыбы | урок овладения новыми знаниями, умениями и навыками | комбинированный урок | Знакомиться с технологиями обработки рыбы и кулинарным использованием. Осваивать методы определения доброкачественности рыбных продуктов. Готовить кулинарные блюда из рыбы и морепродуктов. |  |  |
| 20 | Морепродукты. Рыбные консервы и пресервы | урок овладения новыми знаниями, умениями и навыками | комбинированный урок | Знакомиться морепродуктов и кулинарным использованием. Получать представление, анализировать полученную информацию и делать выводы о сходстве и различиях изготовления рыбных консервов и пресервов. |  |  |
| **Модуль 7. Технологии получения, преобразования и использования энергии (3 ч.)** |
| 21 | Энергия магнитного поля. Энергия электрического поля | урок овладения новыми знаниями, умениями и навыками | комбинированный урок | Получать представление о новых понятиях: энергия магнитного поля, энергия электрического тока. Собирать дополнительную информацию об областях получения и применения магнитной, электрической.  |  |  |
| 22 | Энергия электрического тока | урок овладения новыми знаниями, умениями и навыками | комбинированный урок | Анализировать полученные знания и выполнять реферат.  |  |  |
| 23 | Энергия электромагнитного поля | урок овладения новыми знаниями, умениями и навыками | комбинированный урок | Получать представление о новом понятии энергия электромагнитного поля. Собирать дополнительную информацию об областях получения и применения электромагнитной энергии.  |  |  |
| **Модуль 8. Технологии получения, обработки и использования информации (3 ч.)** |
| 24 | Источники и каналы получения информации | урок овладения новыми знаниями, умениями и навыками | комбинированный урок | Знакомиться, анализировать и осваивать технологии получения информации, методы и средства наблюдений.  |  |  |
| 25 | Метод наблюдения в получении новой информации. Технические средства проведения наблюдений | урок овладения новыми знаниями, умениями и навыками | комбинированный урок | Проводить исследования о методах и средствах наблюдений за реальными процессами и формировать представление о них. |  |  |
| 26 | Опыты или эксперименты для получения новой информации | урок овладения новыми знаниями, умениями и навыками | комбинированный урок | Проводить опыты или эксперименты для получения новой информации. |  |  |
| **Модуль 9. Технологии растениеводства (4 ч.)** |
| 27 | Грибы. Их значение в природе и жизни человека | урок овладения новыми знаниями, умениями и навыками | комбинированный урок | Ознакомиться с особенностями строения одноклеточных и многоклеточных грибов, с использованием одноклеточных и многоклеточных грибов в технологических процессах и технологиях, с технологиями искусственного выращивания грибов.  |  |  |
| 28 | Характеристика искусственно выращиваемых съедобных грибов | урок овладения новыми знаниями, умениями и навыками | комбинированный урок | Усваивать особенности внешнего строения съедобных и ядовитых грибов.  |  |  |
| 29 | Требования к среде и условиям выращивания культивируемых грибов. Технологии ухода за грибницами и получение урожая шампиньонов и вёшенок | урок овладения новыми знаниями, умениями и навыками | комбинированный урок | Усваивать требования к среде и условиям выращивания культивируемых грибов; технологии ухода за грибницами и получение урожая шампиньонов и вёшенок. |  |  |
| 30 | Безопасные технологии сбора и заготовки грибов | урок овладения новыми знаниями, умениями и навыками | комбинированный урок | Осваивать безопасные технологии сбора грибов. Собирать дополнительную информацию о технологиях заготовки и хранения грибов. |  |  |
| **Модуль 10. Технологии животноводства (2 ч.)** |
| 31 | Корма для животных.Состав кормов и их питательность. | урок овладения новыми знаниями, умениями и навыками | комбинированный урок | Получать представление о содержании животных как элементе технологии преобразования животных организмов в интересах человека.  |  |  |
| 32 | Составление рационов кормления. Подготовка кормов к скармливанию и раздача их животным | урок овладения новыми знаниями, умениями и навыками | комбинированный урок | Знакомиться с технологиями составления рационов кормления различных животных и правилами раздачи кормов. Получать представление о подготовке кормов к скармливанию и раздачу их животным. |  |  |
| **Модуль 11. Социальные технологии (2 ч.)** |
| 33 | Назначение социологических исследований. *Итоговый контроль* | урок овладения новыми знаниями, умениями и навыками | комбинированный уроктестирование | Осваивать методы и средства применения социальных технологий для получения информации. Продемонстрируют знания по темам курса 7 класса. |  |  |
| 34 | *Анализ итогового контроля.*Технология опроса: анкетирование. Технология опроса: интервью | урок овладения новыми знаниями, умениями и навыками | комбинированный урок | Составлять вопросники, анкеты и тесты для учебных предметов. Проводить анкетирование и обработку результатов |  |  |