**Негосударственное частное общеобразовательное учреждение**

**средняя школа «Школа радости»**

г.о. Люберцы

 Утверждаю

Директор НЧ СОУ «Школа радости»

 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Ременяк Е.А.

Приказ №1/3 от «01» сентября 2021 г

**Рабочая программа по технологии**

(базовый уровень)

**7 класс**

 **Составитель: Каракешишева Татьяна Юрьевна,**

 **учитель технологии**

**2021 г.**

**Пояснительная записка**

Данная рабочая программа составлена на основе ФГОС основного общего образования и учебно-методического пособия «Технология. Методическое пособие. 5-9 классы: учебное пособие для общеобразовательных организаций/ [В.М. Казакевич и др.] под ред. В.М. Казакевича. – М.: Просвещение, 2020. – 96 с. – ISBN 978-5-09-073209-3 и ориентирована на использование учебника Технология. 7 класс: учебник для общеобразовательных организаций / [В. М. Казакевич и др.]; под ред. В.М. Казакевича. - М.: Просвещение, 2021.

Рабочая программа рассчитана на 70 часов, 2 часа в неделю.

**Требования к уровню подготовки учащихся к окончанию 7 класса:**

***Личностными результатами освоения учащимися основной школы курса «Технология» являются:***

- проявления познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности;

- выражение желания учиться и трудиться в промышленном производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей;

- действие нравственно-этического оценивания («что такое хорошо, что такое плохо»);

- формирование личного, эмоционального отношения к себе и окружающему миру;

- формирование интереса к себе и окружающему миру (когда ребёнок задаёт вопросы);

- развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;

- планирование образовательной и профессиональной карьеры, становление самоопределения;

- осознание необходимости общественно полезного труда, готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства, бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;

- проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности, самооценка умственных и физических способностей в различных сферах с позиции будущей социализации и стратификации.

***В сфере личностных УУД будут сформированы:***

- внутренняя позиция школьника;

- личностная мотивация учебной деятельности;

- ориентация на моральные нормы и их выполнение.

***Регулятивными результатами освоения учащимися основной школы курса «Технология» являются:***

*-*планирование технологического процесса и процесса труда;

- обоснование критериев и показателей качества промежуточных и конечных результатов труда;

- контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и измерительных инструментов;

- выявление допущенных ошибок и обоснование способов их исправления.

***В сфере регулятивных УУД будут сформированы:***

- проектирование последовательности технологических операций, составление технологических карт изготовления изделий;

- выявление и устранение несоответствия (неисправности) планируемому результату;

- рефлексия – осмысление (осознание) полученных результатов труда.

***Познавательными результатами освоения учащимися основной школы курса «Технология» являются:***

- самостоятельное выделение и формулирование познавательной цели;

- поиск и выделение необходимой информации, применение методов информационного поиска, в том числе с помощью ИКТ;

- структурирование и классификация знаний с применением общенаучных знаний естественно-математического цикла;

- выбор наиболее эффективных способов решения задач в зависимости от конкретных условий в зависимости от видов сырья, материалов и средств труда;

- алгоритмизация процесса познавательно-трудовой деятельности, комбинирование известных алгоритмов технического и технологического творчества;

- применение инновационного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;

- оценивание своей познавательно-трудовой деятельности, соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства и правил безопасности.

***В сфере познавательных УУД будут сформированы:***

*-*рациональное использование информации;

- оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;

- ориентация в средствах создания объектов труда, распознавание видов и назначение материалов;

- владение алгоритмами и методами решения организационных и технико-технологических задач, применение общенаучных знаний и овладение способами научной организации труда (НОТ).

***Коммуникативными универсальными результатами освоения учащимися основной школы курса «Технология»:***

- планирование учебного сотрудничества с учителем и сверстниками – определение цели, функций участников, способов взаимодействия;

- постановка вопросов – инициативное сотрудничество в поиске и сборе информации;

- умения с достаточной полнотой и точностью выражать свои мысли в соответствии с задачами и условиями коммуникации; владение монологической и диалогической формами речи в соответствии с грамматическими и синтаксическими нормами родного языка;

- формирование умения работать в парах и малых группах;

- формирование опосредованной коммуникации (использование знаков и символов);

- оформление коммуникационной и технологической документации с учетом требований действующих нормативов и стандартов, публичная презентация и защита проектов.

***В сфере коммуникативных УУД ученики смогут:***

- учитывать позицию собеседника (партнера);

- организовать и осуществить сотрудничество и кооперацию с учителем и сверстниками;

- адекватно передавать информацию;

- отображать предметное содержание и условия деятельности в речи.

**Предметные результаты**

**Модуль 1. Методы и средства творческой и проектной деятельности**

**Учащийся 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;
* контролировать ход и результаты работы;
* представлять результаты выполненного проекта;
* оформлять проектные материалы;
* осуществлять презентацию проекта с использованием компьютера.

***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;*
* *овладевать элементами предпринимательской деятельности.*

**Модуль 2. Основы производства**

**Учащийся научится**:

* Соотносить изучаемый объект или явление 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.

***Учащийся получит возможность научиться****:*

* *Изучать характеристики производства;*
* *оценивать уровень автоматизации и роботизации местного производства ;*
* *оценивать уровень экологичности местного производства;*
* *определять для себя необходимость той или иной сферы производства или сферы услуг;*
* *находить источники информации о перспективах развития современных производств в области проживания, а также источники информации об актуальном состоянии и перспективах развития регионального рынка труда.*

**Модуль 3. Современные и перспективные технологии**

**Учащийся 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 экологической защищенности;
* прогнозировать для конкретной технологии возможные потребительские и производственные характеристики продукта труда.

***Учащийся 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 в бытовой деятельности своей семьи.*

**Модуль 4. Элементы техники и машин.**

**Учащийся научится**:

* Понимать, 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 техники;
* различать автоматизированные и роботизированные устройства;
* собирать из деталей конструктора роботизированные устройства;
* проводить и анализировать конструирование механизмов, простейших роботов, позволяющих решить конкретные задачи (с помощью стандартных простых механизмов, материального или виртуального конструктора);
* управлять моделями роботизированных устройств.

***Учащийся получит возможность научиться****:*

* *Оценивать технический уровень совершенства действующих машин и механизмов;*
* *моделировать простейшие механизмы и машины;*
* *разрабатывать оригинальные конструкции машин и механизмов для сформулированной идеи;*
* *проводить модификацию действующих машин и механизмов применительно к ситуации или конкретному заданию.*

**Модуль 5. Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов**

**Учащийся 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;
* изготовлять изделия в соответствии с разработанной технической и технологической документацией;
* выполнять отделку изделий; использовать один из распространенных в регионе видов декоративно-прикладной обработки материалов;
* осуществлять текущий и итоговый контроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки.

***Учащийся 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 с помощью 3-D принтера;*
* *совершенствовать технологию получения материального продукта на основе дополнительной информации.*

**Модуль 6. Технологии получения, преобразования и использования энергии**

**Учащийся 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;
* использовать химическую энергию при обработке материалов и получения новых веществ;
* ориентироваться в способах получения, преобразования и использования ядерной и термоядерной энергии.

***Учащийся 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;*
* *проектировать электроустановки и составлять их электрические схемы, собирать установки, содержащие электрические цепи;*
* *давать сравнительную оценку электромагнитной «загрязнённости» ближайшего окружения;*
* *оценивать экологичность производств, использующих химическую энергию;*
* *выносить суждения об опасности и безопасности ядерной и термоядерной энергетики.*

**Модуль 7. Технологии получения, обработки и использования информации**

**Учащийся 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 у 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 форм 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.

***Учащийся 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. Социальные технологии**

**Учащийся научится:**

* 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»**;**

***Учащийся получит возможность научиться****:*

* *обосновывать рациональную совокупность личных потребностей и её построение по приоритетным потребностям;*
* *готовить некоторые виды инструментария для исследования рынка;*
* *выявлять и характеризовать потребительский спрос на некоторые виды товаров и услуг.*
* *применять методы управления персоналом при коллективном выполнении практических работ и созидательной деятельности;*
* *разрабатывать сценарии проведения семейных и общественных мероприятий;*
* *разрабатывать бизнес-план, бизнес-проект.*

**Модуль 9. Технологии обработки пищевых продуктов**

**Учащийся научится:**

* Ориентироваться в рационах питания для различных категорий людей и жизненных ситуаций;
* обрабатывать пищевые продукты способами, сохраняющими их пищевую ценность;
* 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;
* понимать опасность генетически модифицированных продуктов для здоровья человека;
* определять доброкачественность пищевых продуктов по внешним признакам, органолептическими и лабораторными методами;
* соблюдать правила хранения пищевых продуктов, полуфабрикатов и готовых блюд; заготавливать впрок овощи и фрукты;
* разбираться и применять технологии заготовки продуктов питания.

***Учащийся получит возможность научиться****:*

* *Осуществлять рациональный выбор пищевых продуктов с учетом 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 карвинга для оформления торжеств.*

**Модуль 10. Технологии растениеводства**

**Учащийся научится:**

* Выполнять основные агротехнологические приёмы выращивания культурных растений;
* определять полезные свойства культурных растений;
* классифицировать культурные растения по группам;
* проводить исследования с культурными растениями;
* классифицировать дикорастущие растения;
* проводить заготовку сырья дикорастущих растений;
* выполнять подготовку и закладку сырья дикорастущих растений на хранение разными способами;
* владеть методами переработки сырья дикорастущих растений ;
* определять культивируемые грибы по внешнему виду;
* создавать условия для искусственного выращивания культивируемых грибов;
* владеть безопасными способами сбора и заготовки грибов;
* определять микроорганизмы по внешнему виду;
* создавать условия для искусственного выращивания одноклеточных водорослей;
* владеть биотехнологиями использования одноклеточных грибов на примере дрожжей для получения продуктов питания.

***Учащийся получит возможность научиться****:*

* *Проводить фенологические наблюдения за комнатными растениями;*
* *применять способы и методы вегетативного размножения культурных растений (черенками, отводками, прививкой, культурой ткани)  на примере комнатных декоративных культур;*
* *определять  виды удобрений и способы их применения;*
* *приводить аргументированные оценки и прогнозы развития агротехнологий;*
* *владеть биотехнологиями использования кисломолочных бактерий для получения кисломолочной продукции (творога, кефира и др.);*
* *создавать условия для клонального микроразмножения растений;*
* *давать аргументированные оценки и составлять прогнозы использования технологий клеточной и генной инженерии на примере генномодифицированных растений.*

**Модуль 11. Технологии животноводства**

**Учащийся 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 технологию   содержания домашних животных;
* оценивать условия содержания животных в квартире, школьном зооуголке, личном подсобном хозяйстве и соответствие этих условий требованиям;
* составлять по образцам рационы кормления для 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;
* описывать технологии и технические устройства для получения различных видов продукции (молока, мяса, яиц, шерсти) на современных животноводческих фермах;
* описывать экстерьер и породные признаки животных по внешнему виду и справочным материалам;
* описывать работу по улучшению пород животных в клубах собаководов;
* оценивать по внешним признакам состояние здоровья домашних животных, проводить санитарную обработку, простые профилактические и лечебные мероприятия для кошек и собак;
* описывать содержание труда представителей основных профессий, связанных с технологиями использования животных..

***Учащийся получит возможность научиться****:*

* *приводить рассуждения, содержащие аргументированные оценки и прогнозы развития технологий животноводства;*
* *проводить  исследования способов разведения и содержания молодняка, домашних животных  в своей семье,  семьях друзей;*
* *оценивать по внешним признакам и благодаря простейшим исследованиям качество продукции животноводства;*
* *проектировать и изготовлять  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 основных  заболеваний домашних животных по личным наблюдениям  и информационным источникам;*
* *исследовать проблемы бездомных животных как проблему своего микрорайона.*

**Содержание учебного предмета Технология7 класс**

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**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Название раздела** | **Кол-во часов** | **Форма контроля** |
| **1.** | **Методы и средства творческой проектной деятельности.** | **4**  | **Практическая работа** «Разработка инновационного объекта или услуги методом фокальных объектов». |
| **2.** | **Основы производства**  | **4** | **Практическая работа** «Подготовка рефератов о современных технологических машинах и аппаратах». |
| **3.** | **Современные и перспективные технологии**  | **10** | **Практическая работа** «Составление инструкций по технологической культуре работника», «Самооценка личной культуры труда».  |
| **4.** | **Элементы техники и машин**  | **6** | **Практическая работа** «Изготовление действующей модели ветряного двигателя» |
| **5.** | **Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов**  | **12** | **Лабораторно - практическая работа** «Определение волокнистого состава тканей»**Практическая работа** «Склеивание заготовок для будущих изделий из древесины или древесных материалов».**Практическая работа** «Изготовление изделий с использованием сверлильного и токарного станков для обработки древесины».**Практическая работа** «Изготовление изделий с использованием швейной и вязальной машин». |
| **6.** | **Технологии обработки пищевых продуктов** | **10** | **Практическая работа** «Приготовление кондитерских изделий из слоёного теста».«Приготовление кондитерских изделий из песочного теста».«Приготовление кондитерских изделий из бисквитного теста».**Лабораторно-практическая работа** «Определение доброкачественности рыбы органолептическим методом».«Определение свежести рыбы методом химического экспресс-анализа».«Определение доброкачественности рыбных консервов органолептическим методом».**Практическая работа** «Разделка чешуйчатой рыбы».«Приготовление кулинарного блюда из рыбы или из морепродуктов». |
| **7.** | **Технологии получения, преобразования и использования энергии**  | **3** | **Практическая работа** «Подготовить иллюстрированный реферат о свойствах и применении энергии магнитного поля, электростатического поля, электрического тока или магнитных волн». |
| **8.** | **Технологии получения, обработки и использования информации**  | **6** | **Практическая работа** «Проведение хронометража выполнения домашних заданий в выбранный день недели». |
| **9.** | **Технологии растениеводства**  | **5** | **Лабораторно-практическая работа** «Определение культивируемых грибов по внешнему виду и условий их выращивания».«Овладение технологиями выращивания культивируемых грибов».«Определение съедобных и ядовитых грибов по внешнему виду». |
| **10** | **Технологии животноводства**  | **4** | **Практическая работа** «Изучение состава готовых сухих кормов для кошек или собак».**Проект** «Сравнение рационов питания различных домашних животных» |
| **11** | **Социальные технологии** | **6** | **Практическая работа** «Разработать анкету для изучения успеваемости учащихся 7 класса» |

**Календарно-тематическое планирование 7-й класс.**

**Предмет** – Технология

**Класс** –7

**Учитель** – Каракешишева Татьяна Юрьевна

**Количество часов всего** – 70 часов **в неделю** – 2 часа

**Плановых контрольных работ** – нет, зачетов – нет, лаб/пр/р - 5 , п/р – 16

**Планирование составлено на основе** – учебно-методического пособия «Технология. Методическое пособие. 5-9 классы: учебное пособие для общеобразовательных организаций/ [В.М. Казакевич и др.] под ред. В.М. Казакевича. – М.: Просвещение, 2020. – 96 с. – ISBN 978-5-09-073209-3;

Технология. 7 класс: учебник для общеобразовательных организаций / [В. М. Казакевич и др.]; под ред. В.М. Казакевича. - М.: Просвещение, 2021.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Тема** | **Кол-во часов** | **Планируемые сроки** | **Скорректированные сроки** |
| **Методы и средства творческой проектной деятельности (4 часа)** |
| 1 | Создание новых идей методом фокальных объектов. Техническая документация в проекте. **Стартовый контроль.** | 1 | 02.09 |  |
| 2 | Техническая документация в проекте.  | 1 | 07.09 |  |
| 3 | Конструкторская документация.  | 1 | 09.09 |  |
| 4 | Технологическая документация в проекте. | 1 | 14.09 |  |
| **Основы производства (4 часа)**  |
| 5  | Современные средства ручного труда.  | 1 | 16.09 |  |
| 6 | Средства труда современного производства.  | 1 | 21.09 |  |
| 7 | Агрегаты и производственные линии. | 1 | 23.09 |  |
| 8 | **Практическая работа** «Рефераты о современных технологических машинах и аппаратах». | 1 | 28.09 |  |
| **Современные и перспективные технологии (10 часов)** |
| 91011 | Культура производства | 3 | 30.0905.1007.10 |  |
| 121314 | Технологическая культура производства **Практическая работа** «Составление инструкций по технологической культуре работника», | 3 | 12.1014.1019.10 |  |
| 151617 | Культура труда | 3 | 21.1026.1028.10 |  |
| 18 | **Практическая работа** «Самооценка личной культуры труда».  | 1 | 09.11 |  |
| **Элементы техники и машин (6 часов)** |
| 1920 | Двигатели. Воздушные двигатели. Гидравлические двигатели.**Практическая работа** «Изготовление действующей модели ветряного двигателя» | 2 | 11.1116.11 |  |
| 2122 | Паровые двигатели. Тепловые машины внутреннего сгорания | 2 | 18.1123.11 |  |
| 2324 | Реактивные и ракетные двигатели. Электрические двигатели | 2 | 25.1130.11 |  |
| **Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов (12 часов)** |
| 25 | Производство металлов.  | 1 | 02.12 |  |
| 2627 | Производство древесных материалов. **Практическая работа** «Склеивание заготовок для будущих изделий из древесины или древесных материалов». | 2 | 07.1209.12 |  |
| 28 | **Практическая работа** «Изготовление изделий с использованием сверлильного и токарного станков для обработки древесины». | 1 | 14.12 |  |
| 29 | Производство искусственных синтетических материалов и пластмасс | 1 | 16.12 |  |
| 3031 | Особенности производства искусственных и синтетических волокон в текстильном производстве. **Лабораторно - практическая работа** «Определение волокнистого состава тканей». | 2 | 21.1223.12 |  |
| 32 | Свойства искусственных волокон. | 1 | 11.01 |  |
| 33 | Производственные технологии обработки конструкционных материалов резанием. | 1 | 13.01 |  |
| 34 | Производственные технологии пластического формования материалов | 1 | 18.01 |  |
| 35 | Физико-химические и термические технологии обработки конструкционных материалов | 1 | 20.01 |  |
| 36 | **Практическая работа** «Изготовление изделий с использованием швейной и вязальной машин». | 1 | 25.01 |  |
| **Технологии обработки пищевых продуктов (10 часов)** |
| 3738 | Характеристики основных пищевых продуктов, используемых в процессе приготовления изделий из теста. **Практическая работа** «Приготовление кондитерских изделий из слоёного теста». | 2 | 27.0101.02 |  |
| 3940 | Хлеб и продукты хлебопекарной промышленности.**Практическая работа** «Приготовление кондитерских изделий из песочного теста». | 2 | 03.0208.02 |  |
| 4142 | Мучные кондитерские изделия и тесто для их приготовления.**Практическая работа** «Приготовление кондитерских изделий из бисквитного теста». | 2 | 10.0215.02 |  |
| 4344 | Переработка рыбного сырья. Пищевая ценность рыбы. Механическая и тепловая кулинарная обработка рыбы. **Лабораторно-практическая работа** «Определение доброкачественности рыбы органолептическим методом, методом химического экспресс-анализа». | 2 | 17.0222.02 |  |
| 4546 | Морепродукты. Рыбные консервы и пресервы. **Практическая работа** «Разделка чешуйчатой рыбы». «Приготовление кулинарного блюда из рыбы или из морепродуктов». | 2 | 24.0201.03 |  |
| **Технологии получения, преобразования и использования энергии (3 часов)** |
| 47 | Энергия магнитного поля. Энергия электрического поля. | 1 | 03.03 |  |
| 48 | Энергия электрического тока | 1 | 15.03 |  |
| 49 | Энергия электромагнитного поля**Практическая работа** «Подготовить иллюстрированный реферат о свойствах и применении энергии магнитного поля, электростатического поля, электрического тока или магнитных волн». | 1 | 17.03 |  |
| **Технологии получения, обработки и использования информации (6 часов)** |
| 5051 | Источники и каналы получения информации | 2 | 22.0324.03 |  |
| 5253 | Метод наблюдения в получении новой информации. Технические средства проведения наблюдений | 2 | 29.0331.03 |  |
| 5455 | Опыты или эксперименты для получения новой информации.**Практическая работа** «Проведение хронометража выполнения домашних заданий в выбранный день недели». | 2 | 05.0407.04 |  |
| **Технологии растениеводства (5 часов)** |
| 56 | Грибы, их значение в природе и жизни человека | 1 | 12.04 |  |
| 57 | Характеристика искусственно выращиваемых съедобных грибов.**Лабораторно-практическая работа** «Определение культивируемых грибов по внешнему виду и условий их выращивания». | 1 | 14.04 |  |
| 5859 | Требования к среде и условиям выращивания культивируемых грибов. Технологии ухода за грибницами и получение урожая шампиньонов и вёшенок. **Лабораторно-практическая работа** «Овладение технологиями выращивания культивируемых грибов». | 2 | 19.0421.04 |  |
| 60 | Безопасные технологии сбора и заготовки грибов. **Лабораторно-практическая работа** «Определение съедобных и ядовитых грибов по внешнему виду». | 1 | 26.04 |  |
| **Технологии животноводства (4 часа)**  |
| 61 | Корма для животных.**Практическая работа** «Изучение состава готовых сухих кормов для кошек или собак». | 1 | 28.04 |  |
| 6263 | Состав кормов и их питательность. Составление рационов кормления.**Проект** «Сравнение рационов питания различных домашних животных» | 2 | 03.0505.05 |  |
| 64 | Подготовка кормов к скармливанию и раздача их животным. | 1 | 10.05 |  |
| **Социальные технологии (6 часов)** |
| 6566 | Назначение социологических исследований.  | 2 | 12.0517.05 |  |
| 6768 | Технология опроса: анкетирование. **Практическая работа** «Разработать анкету для изучения успеваемости учащихся 7 класса». | 2 | 19.0524.05 |  |
| 6970 | Технология опроса: интервью Обобщение. Итоговый контроль**.** | 2 | 26.0531.05 |  |

**Учебно-методическое оснащение:**

учебно-методическое пособие «Технология. Методическое пособие. 5-9 классы: учебное пособие для общеобразовательных организаций/ [В.М. Казакевич и др.] под ред. В.М. Казакевича. – М.: Просвещение, 2020. – 96 с. – ISBN 978-5-09-073209-3;

Технология. 7 класс: учебник для общеобразовательных организаций / [В. М. Казакевич и др.]; под ред. В.М. Казакевича. - М.: Просвещение, 2021.

**Информационно-образовательные ресурсы:**

**Коллекция Федерального центра информационно-образовательных ресурсов** http://fcior.edu.ru.

**Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов** http://www.school-collection.edu.ru.

**Информационно-коммуникационные технологии в образовании** http://www.ict.edu.ru.

**Электронные образовательные ресурсы** http://www.eorhelp.ru.

**Сеть творческих учителей** http://www.it-n.ru.

**Образовательный сайт «Сообщество взаимопомощи учителей»** http://pedsovet.su.

**Образовательный портал «Архив учебных программ и презентаций»** http://rusedu.ru.

**Образовательный портал «Открытый класс»** http://www.openclass.ru.

|  |  |
| --- | --- |
| СОГЛАСОВАНО.Протокол № 1 заседания кафедры внеурочной деятельности, спортивно-оздоровительного, художественно-эстетического, дополнительного образования и классного руководства от 27.08.2021\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | СОГЛАСОВАНО.Заместитель директора по УВР\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/ А.П.Кожанова / (дата) |