

**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 2022 г

## **Рабочая программа по технологии**

(базовый уровень)

**7 класс**

**Составитель: Дорофеева Елена Александровна,**

**учитель технологии**

**2022 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 защищённости;
- 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;
- изготавливать 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 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 основных заболеваний домашних животных по личным наблюдениям и информационным источникам;*
- *исследовать проблемы бездомных животных как проблему своего микрорайона.*

## **Содержание учебного предмета Технология 7 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 искусственных волокон. Производственные технологии обработки конструкционных материалов резаном. 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 приготовления.

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 информации. 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 вёшенки. 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 НПО, 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 анкетирования и обработка результатов.

### **Тематическое планирование**

<b>№</b>	<b>Название раздела</b>	<b>Кол-во часов</b>	<b>Форма контроля</b>
<b>1.</b>	<b>Методы и средства творческой проектной деятельности.</b>	<b>4</b>	<b>Практическая работа</b> «Разработка инновационного объекта или услуги методом фокальных объектов».
<b>2.</b>	<b>Основы производства</b>	<b>4</b>	<b>Практическая работа</b> «Подготовка рефератов о современных технологических машинах и аппаратах».
<b>3.</b>	<b>Современные и перспективные технологии</b>	<b>10</b>	<b>Практическая работа</b> «Составление инструкций по технологической культуре работника», «Самооценка личной культуры труда».

4.	Элементы техники и машин	6	<b>Практическая работа</b> «Изготовление действующей модели ветряного двигателя»
5.	Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов	12	<b>Лабораторно - практическая работа</b> «Определение волокнистого состава тканей» <b>Практическая работа</b> «Склеивание заготовок для будущих изделий из древесины или древесных материалов». <b>Практическая работа</b> «Изготовление изделий с использованием сверлильного и токарного станков для обработки древесины». <b>Практическая работа</b> «Изготовление изделий с использованием швейной и вязальной машин».
6.	Технологии обработки пищевых продуктов	10	<b>Практическая работа</b> «Приготовление кондитерских изделий из слоёного теста». «Приготовление кондитерских изделий из песочного теста». «Приготовление кондитерских изделий из бисквитного теста». <b>Лабораторно-практическая работа</b> «Определение доброкачественности рыбы органолептическим методом». «Определение свежести рыбы методом химического экспресс-анализа». «Определение доброкачественности рыбных консервов органолептическим методом». <b>Практическая работа</b> «Разделка чешуйчатой рыбы». «Приготовление кулинарного блюда из рыбы или из морепродуктов».
7.	Технологии получения, преобразования и использования энергии	3	<b>Практическая работа</b> «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	<b>Практическая работа</b> «Проведение хронометража выполнения домашних заданий в выбранный день недели».
9.	Технологии растениеводства	5	<b>Лабораторно-практическая работа</b> «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	<b>Практическая работа</b> «Изучение состава готовых сухих кормов для кошек или собак». <b>Проект</b> «Сравнение рационов питания различных домашних животных»
11	Социальные технологии	6	<b>Практическая работа</b> «Разработать анкету для изучения успеваемости учащихся 7 класса»

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

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
<b>Методы и средства творческой проектной деятельности (4 часа)</b>				
1	Создание новых идей методом фокальных объектов. Техническая документация в проекте. <b>Стартовый контроль.</b>	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	
<b>Основы производства (4 часа)</b>				
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	<b>Практическая работа</b> «Рефераты о современных технологических машинах и аппаратах».	1	28.09	
<b>Современные и перспективные технологии (10 часов)</b>				
9	Культура производства	3	30.09	
10			05.10	
11			07.10	
12	Технологическая культура производства <b>Практическая работа</b> «Составление инструкций по технологической культуре работника»,	3	12.10	
13			14.10	
14			19.10	
15	Культура труда	3	21.10	
16			02.11	
17			04.11	
18	<b>Практическая работа</b> «Самооценка личной культуры труда».	1	09.11	
<b>Элементы техники и машин (6 часов)</b>				
19	Двигатели. Воздушные двигатели. Гидравлические двигатели.	2	11.11	
20			<b>Практическая работа</b> «Изготовление действующей модели ветряного двигателя»	16.11
21	Паровые двигатели. Тепловые машины внутреннего сгорания	2	18.11	
22			23.11	
23	Реактивные и ракетные двигатели. Электрические двигатели	2	25.11	
24			30.11	
<b>Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов (12 часов)</b>				
25	Производство металлов.	1	02.12	
26	Производство древесных материалов. <b>Практическая работа</b> «Склеивание заготовок для будущих изделий из древесины или древесных материалов».	2	07.12	
27			09.12	
28	<b>Практическая работа</b> «Изготовление изделий с использованием сверлильного и	1	14.12	

	токарного станков для обработки древесины».			
29	Производство искусственных синтетических материалов и пластмасс	1	16.12	
30	Особенности производства искусственных и синтетических волокон	2	21.12	
31	в текстильном производстве. <b>Лабораторно - практическая работа</b> «Определение волокнистого состава тканей».		23.12	
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	<b>Практическая работа</b> «Изготовление изделий с использованием швейной и вязальной машин».	1	25.01	
<b>Технологии обработки пищевых продуктов (10 часов)</b>				
37	Характеристики основных пищевых продуктов, используемых в процессе приготовления изделий из теста.	2	27.01	
38	<b>Практическая работа</b> «Приготовление кондитерских изделий из слоёного теста».		01.02	
39	Хлеб и продукты хлебопекарной промышленности.	2	03.02	
40	<b>Практическая работа</b> «Приготовление кондитерских изделий из песочного теста».		08.02	
41	Мучные кондитерские изделия и тесто для их приготовления.	2	10.02	
42	<b>Практическая работа</b> «Приготовление кондитерских изделий из бисквитного теста».		15.02	
43	Переработка рыбного сырья. Пищевая	2	17.02	



44	ценность рыбы. Механическая и тепловая кулинарная обработка рыбы. <b>Лабораторно-практическая работа</b> «Определение доброкачественности рыбы органолептическим методом, методом химического экспресс-анализа».		22.02	
45 46	Морепродукты. Рыбные консервы и пресервы. <b>Практическая работа</b> «Разделка чешуйчатой рыбы». «Приготовление кулинарного блюда из рыбы или из морепродуктов».	2	24.02 01.03	
<b>Технологии получения, преобразования и использования энергии (3 часов)</b>				
47	Энергия магнитного поля. Энергия электрического поля.	1	03.03	
48	Энергия электрического тока	1	15.03	
49	Энергия электромагнитного поля <b>Практическая работа</b> «Подготовить иллюстрированный реферат о свойствах и применении энергии магнитного поля, электростатического поля, электрического тока или магнитных волн».	1	17.03	
<b>Технологии получения, обработки и использования информации (6 часов)</b>				
50 51	Источники и каналы получения информации	2	22.03 24.03	
52 53	Метод наблюдения в получении новой информации. Технические средства проведения наблюдений	2	29.03 31.03	
54 55	Опыты или эксперименты для получения новой информации. <b>Практическая работа</b> «Проведение хронометража выполнения домашних заданий в выбранный день недели».	2	05.04 07.04	
<b>Технологии растениеводства (5 часов)</b>				
56	Грибы, их значение в природе и жизни человека	1	12.04	
57	Характеристика искусственно выращиваемых съедобных грибов.	1	14.04	

	<b>Лабораторно-практическая работа</b> «Определение культивируемых грибов по внешнему виду и условий их выращивания».			
58	Требования к среде и условиям выращивания культивируемых грибов.	2	19.04	
59	Технологии ухода за грибницами и получение урожая шампиньонов и вёшенок.  <b>Лабораторно-практическая работа</b> «Овладение технологиями выращивания культивируемых грибов».		21.04	
60	Безопасные технологии сбора и заготовки грибов. <b>Лабораторно-практическая работа</b> «Определение съедобных и ядовитых грибов по внешнему виду».	1	26.04	
<b>Технологии животноводства (4 часа)</b>				
61	Корма для животных. <b>Практическая работа</b> «Изучение состава готовых сухих кормов для кошек или собак».	1	28.04	
62	Состав кормов и их питательность.	2	03.05	
63	Составление рационов кормления.  <b>Проект</b> «Сравнение рационов питания различных домашних животных»		05.05	
64	Подготовка кормов к скармливанию и раздача их животным.	1	10.05	
<b>Социальные технологии (6 часов)</b>				
65	Назначение социологических исследований.	2	12.05	
66			17.05	
67	Технология опроса: анкетирование.	2	19.05	
68	<b>Практическая работа</b> «Разработать анкету для изучения успеваемости учащихся 7 класса».		24.05	
69	Технология опроса: интервью	2	26.05	
70	Обобщение. Итоговый контроль.		31.05	

### 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 26.08.2022

### СОГЛАСОВАНО.

Заместитель директора по УВР \_\_\_\_\_

/ А.П.Кожанова /

\_\_\_\_\_  
(дата)