

**Муниципальное образовательное учреждение**  
**Среднетимерсянская средняя школа имени Героя Советского Союза**  
**Е.Т. Воробьёва**

**МО «Цильнинский район» Ульяновской области**

«Рассмотрено»	«Согласовано»	«Утверждаю»
на заседании Педагогического совета  Протокол № <u>1</u> от <u>21 августа 2023 г.</u>	Заместитель директора школы по УВР <u>Шигирданова Н.Ю.</u> <u>21 августа 2023 г.</u>	Директор школы <u>Авасева Н.С.</u> Приказ № <u>163</u> от <u>21 августа 2023г.</u>

**Рабочая программа**

По предмету Технология

Класс 7

Уровень общего образования: основная школа

Учитель Аппанова Татьяна Валериановна,

Количество часов по учебному плану: 34 часа, в неделю 1 час

Учебник: "Технология" 7 класс, Учебник для общеобразовательных организаций под редакцией В.М.Казакевича .- М.: Просвещение, 2020г.

Срок реализации 2023-2024 учебный год

### **Аннотация**

Рабочая программа по предмету «Технология» в 7 классе разработана в соответствии с требованиями Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» №273-ФЗ от 29.12.2012г., Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования (приказ Министерства образования и науки РФ № 1897 от 17.12.2010г. (с изменениями и дополнениями), основной образовательной программы основного общего образования Среднетимерсянской средней школы имени Героя Советского Союза Е.Т.Воробьёва муниципального образования «Цильнинский район» Ульяновской области

#### **Цели** реализации учебного предмета:

- прагматическое обоснование цели созидательной деятельности;
- выбор видов и последовательности операций, гарантирующих получение запланированного результата (удовлетворение конкретной потребности) на основе использования знаний и умений о техносфере, общих и прикладных знаний по основам наук;
- выбор соответствующего материально-технического обеспечения с учётом имеющихся материально-технических возможностей;
- создание преобразования или эффективное использование потребительных стоимостей.

#### **Задачами** реализации учебного предмета являются:

- формирование инвариантных (метапредметных) и специальных трудовых знаний, умений и навыков, обучение учащихся функциональной грамотности обращения с распространёнными техническими средствами труда;
- углублённое овладение способами созидательной деятельности и управлением техническими средствами труда по профилю или направлению профессионального труда;
- расширение научного кругозора и закрепление в практической деятельности знаний и умений, полученных при изучении основ наук;
- воспитание активной жизненной позиции, способности к конкурентной борьбе на рынке труда, готовности к самосовершенствованию и активной трудовой деятельности;
- развитие творческих способностей, овладение началами предпринимательства на основе прикладных экономических знаний.

Программа предмета «Технология» рассчитана на 1 год. Общее количество часов составляет 34, 1 час в неделю.

**Методы и формы контроля:** ежедневное наблюдение, устный опрос, письменный контроль знаний и умений, графическая проверка, практическая проверка, тестовый контроль.

**Формы контроля:** фронтальный, групповой, индивидуальный контроль, комбинированная форма, самоконтроль, взаимный контроль.

**Виды контроля:** предварительный, текущий, тематический, итоговый контроль.

**Учебник:** Технология. 7 класс: учебник для общеобразовательных организаций / [В.М.Казакевич и др.]; по ред. В.М.Казакевича. – М.: Просвещение, 2020г.

**Пособия для педагога:** Методическое пособие. 5-9 классы: учеб. пособие для общеобразовательных организаций / [В.М.Казакевич, Г.В.Пичугина, Г.Ю.Семёнова и др.]. – М.: Просвещение, 2017 г.

Авторская программа по технологии под редакцией В.М.Казакевича и др. М.: «Просвещение» 2019 г

## **I. Планируемые результаты изучения учебного предмета**

модуля «Производство и технологии»

К концу обучения в 7 классе:

приводить примеры развития технологий; приводить примеры эстетичных промышленных изделий; называть и характеризовать народные промыслы и ремёсла России; называть производства и производственные процессы; называть современные и перспективные технологии; оценивать области применения технологий, понимать их возможности и ограничения; оценивать условия и риски применимости технологий с позиций экологических последствий; выявлять экологические проблемы; называть и характеризовать виды транспорта, оценивать перспективы развития; характеризовать технологии на транспорте, транспортную логистику.

модуля «Технологии обработки материалов и пищевых продуктов»

К концу обучения в 7 классе: исследовать и анализировать свойства конструкционных материалов; выбирать инструменты и оборудование, необходимые для изготовления выбранного изделия по данной технологии; применять технологии механической обработки конструкционных материалов; осуществлять доступными средствами контроль качества изготавливаемого изделия, находить и устранять допущенные дефекты; выполнять художественное оформление изделий; называть пластмассы и другие современные материалы, анализировать их свойства, возможность применения в быту и на производстве; осуществлять изготовление субъективно нового продукта, опираясь на общую технологическую схему; оценивать пределы применимости данной технологии, в том числе с экономических и экологических позиций; знать и называть пищевую ценность рыбы, морепродуктов продуктов; определять качество рыбы; знать и называть пищевую ценность мяса животных, мяса птицы, определять качество; называть и выполнять технологии приготовления блюд из рыбы, характеризовать технологии приготовления из мяса животных, мяса птицы; называть блюда национальной кухни из рыбы, мяса; характеризовать мир профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованность на рынке труда.

Предметные результаты освоения содержания модуля «Животноводство»

К концу обучения в 7–8 классах: характеризовать основные направления животноводства; характеризовать особенности основных видов сельскохозяйственных животных своего региона; описывать полный технологический цикл получения продукции животноводства своего региона; называть виды сельскохозяйственных животных, характерных для данного региона; оценивать условия содержания животных в различных условиях; владеть навыками оказания первой помощи заболевшим или пораненным животным; характеризовать способы переработки и хранения продукции животноводства; характеризовать пути цифровизации животноводческого производства; объяснять особенности сельскохозяйственного производства своего региона; характеризовать мир профессий, связанных с животноводством, их востребованность на региональном рынке труда

Предметные результаты освоения содержания модуля «Растениеводство»

К концу обучения в 7–8 классах: характеризовать основные направления растениеводства; описывать полный технологический цикл получения наиболее распространённой растениеводческой продукции своего региона; характеризовать виды и свойства почв данного региона; называть ручные и механизированные инструменты обработки почвы; классифицировать культурные растения по различным основаниям; называть полезные дикорастущие растения и знать их свойства; называть опасные для человека дикорастущие растения; называть полезные для человека грибы; называть опасные для человека грибы; владеть методами сбора, переработки и хранения полезных дикорастущих растений и их

плодов; владеть методами сбора, переработки и хранения полезных для человека грибов; характеризовать основные направления цифровизации и роботизации в растениеводстве; получить опыт использования цифровых устройств и программных сервисов в технологии растениеводства; характеризовать мир профессий, связанных с растениеводством, их востребованность на региональном рынке труда.

## **II. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА**

### **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 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 приготовления 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 вешенки. 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.

### **III. Тематическое планирование с указанием количества часов, отводимых на освоение каждой темы**

<b>№ п/п</b>	<b>Тема</b>	<b>Количество часов</b>
	<b>Методы и средства творческой проектной деятельности</b>	<b>2</b>
1	Создание новых идей методом фокальных объектов. Техническая документация в проекте.	1
2	Конструкторская документация. Технологическая документация в проекте. Практическая работа.	1
	<b>Технологии растениеводства (осенние работы)</b>	<b>2</b>
3	Грибы, их значение в природе и жизни человека. Практические работы на пришкольном участке	1
4	Характеристика искусственно выращиваемых съедобных грибов. Практические работы на пришкольном участке	1
	<b>Производство</b>	<b>2</b>
5	Современные средства ручного труда. Средства труда современного производства.	1
6	Агрегаты и производственные линии. Практическая работа.	1
	<b>Технология</b>	<b>3</b>
7	Культура производства.	1
8	Технологическая культура производства.	1
9	Культура труда. Практическая работа.	1
	<b>Техника</b>	<b>3</b>
10	Двигатели. Воздушные двигатели. Гидравлические двигатели.	1

11	Паровые двигатели. Тепловые двигатели внутреннего сгорания	1
12	Реактивные и ракетные двигатели. Электрические двигатели. Практическая работа.	1
	<b>Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов.</b>	4
13	Производство металлов. Производство древесных материалов.	1
14	Производство искусственных синтетических материалов и пластмасс. Особенности производства искусственных и синтетических волокон в текстильном производстве	1
15	Производственные технологии обработки конструкционных материалов резанием.	1
16	Производственные технологии пластического формирования материалов. Практическая работа.	
	<b>Технология обработки пищевых продуктов</b>	4
17	Хлеб и продукты хлебопекарной промышленности.	1
18	Мучные кондитерские изделия и тесто для их приготовления. Практическая работа. «Начинающий кондитер»	1
19	Переработка рыбного сырья. Пищевая ценность рыбы.	1
20	Механическая и тепловая кулинарная обработка рыбы. Морепродукты.	1
	<b>Технологии получения, преобразования и использования энергии</b>	3
21	. Энергия магнитного поля	1
22	Энергия электрического тока.	1
23	Энергия электромагнитного поля	1

	<b>Технологии получения, обработки и использования информации</b>	3
24	Источники и каналы получения информации	1
25	Методы наблюдения в получении новой информации. Технические средства проведения наблюдений.	1
26	Опыты и эксперименты для получения информации	1
	<b>Технологии растениеводства (весенние работы)</b>	2
27	Требования к среде и условиям выращивания культивируемых грибов. Практические работы на пришкольном участке	1
28	Безопасные технологии сбора и заготовки дикорастущих грибов. Практические работы на пришкольном участке	1
	<b>Технологии животноводства</b>	3
29	Корма для животных.	1
30	Состав кормов и питательность. Составление рационов кормления	1
31	Подготовка кормов к скармливанию и раздача их животным	1
	<b>Социальные технологии</b>	3
32	Назначение социальных исследований.	1
33	Технология опроса: анкетирования.	1
34	Технология опроса: интервью.	1
	<b>Итого</b>	34



## Календарно-тематическое планирование по технологии в 7 классе

№ п/п	Тема	Количество часов	Дата по плану	Дата фактически	Форма учебной работы.	Примечание
	<b>Методы и средства творческой проектной деятельности</b>	<b>2</b>				
1	Создание новых идей методом фокальных объектов. Техническая документация в проекте.	1				
2	Конструкторская документация. Технологическая документация в проекте. Практическая работа.	1				
	<b>Технологии растениеводства (осенние работы)</b>	<b>2</b>				
3	Грибы, их значение в природе и жизни человека. Практические работы на пришкольном участке	1				
4	Характеристика искусственно выращиваемых съедобных грибов. Практические работы на пришкольном участке	1				
	<b>Производство</b>	<b>2</b>				
5	Современные средства ручного труда. Средства труда современного производства.	1				
6	Агрегаты и производственные линии. Практическая работа.	1				
	<b>Технология</b>	<b>3</b>				
7	Культура производства.	1				
8	Технологическая культура производства.	1				
9	Культура труда. Практическая работа.	1				
	<b>Техника</b>	<b>3</b>				
10	Двигатели. Воздушные двигатели. Гидравлические двигатели.	1				

11	Паровые двигатели. Тепловые двигатели внутреннего сгорания	1				
12	Реактивные и ракетные двигатели. Электрические двигатели. Практическая работа.	1				
	<b>Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов.</b>	4				
13	Производство металлов. Производство древесных материалов.	1				
14	Производство искусственных синтетических материалов и пластмасс. Особенности производства искусственных и синтетических волокон в текстильном производстве	1				
15	Производственные технологии обработки конструкционных материалов резанием.	1				
16	Производственные технологии пластического формирования материалов. Практическая работа.					
	<b>Технология обработки пищевых продуктов</b>	4				
17	Хлеб и продукты хлебопекарной промышленности.	1				
18	Мучные кондитерские изделия и тесто для их приготовления. Практическая работа. «Начинающий кондитер»	1				
19	Переработка рыбного сырья. Пищевая ценность рыбы.	1				
20	Механическая и тепловая кулинарная обработка рыбы. Морепродукты.	1				
	<b>Технологии получения, преобразования и использования</b>	3				

	<b>энергии</b>					
21	. Энергия магнитного поля	1				
22	Энергия электрического тока.	1				
23	Энергия электромагнитного полей	1				
	<b>Технологии получения, обработки и использования информации</b>	3				
24	Источники и каналы получения информации	1				
25	Методы наблюдения в получении новой информации. Технические средства проведения наблюдений.	1				
26	Опыты и эксперименты для получения информации	1				
	<b>Технологии растениеводства (весенние работы)</b>	2				
27	Требования к среде и условиям выращивания культивируемых грибов. Практические работы на пришкольном участке	1				
28	Безопасные технологии сбора и заготовки дикорастущих грибов. Практические работы на пришкольном участке	1				
	<b>Технологии животноводства</b>	3				
29	Корма для животных.	1				
30	Состав кормов и питательность. Составление рационов кормления	1				
31	Подготовка кормов к скармливанию и раздача их животным	1				
	<b>Социальные технологии</b>	3				

32	Назначение социальных исследований.	1				
33	Технология опроса: анкетирования.	1				
34	Технология опроса: интервью.	1				
	<b>Итого</b>	34				