

**Муниципальное общеобразовательное учреждение  
средняя школа с. Астрадамовка  
имени Героев Советского Союза братьев Паничкиных**

РАССМОТРЕНО

на заседании ШМО  
учителей начальных классов  
Протокол №1 от 31.08.2022 года  
Руководитель ШМО \_\_\_\_\_ Дунина М.В.

СОГЛАСОВАНО

Заместитель  
директора по УР \_\_\_\_\_ Комарова Е.М.  
31.08.2022 год

УТВЕРЖДАЮ

Директор  
МОУ СШ с. Астрадамовка  
имени Героев Советского Союза  
братьев Паничкиных  
\_\_\_\_\_ Аксенова С.Е.  
Приказ №169-о от 31.08.2022  
года

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

Наименование курса Технология

Класс 7

Уровень общего образования: основное общее

Учитель Макарова Елена Владиславовна

Срок реализации программы: 2022- 2023

Количество часов по учебному плану: всего 68 часов в год; в неделю 2ч

Планирование составлено на основе программы по технологии 5-9 классы  
авторов В.М.Казакевич, Г.В.Пичугина, Г.Ю.Семёнова.

Учебник : Технология (автор: В.М.Казакевич).

Рабочую программу составил учитель технологии Макарова Е.В.

## Планируемые результаты освоения учебного предмета

### Личностные результаты.

- проявление познавательных интересов и творческой активности в данной области предметной технологической деятельности;
- выражение желания учиться и трудиться на производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей;
- развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;
- овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда;
- самооценка своих умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации;
- планирование образовательной и профессиональной карьеры;
- осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;
- бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
- проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности.

### Метапредметные результаты.

- умения планирования процесса созидательной и познавательной деятельности;
- умения выбирать оптимальные способы решения учебной или трудовой задачи на основе данных алгоритмов;
- творческий подход к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;
- самостоятельности в учебной познавательно - трудовой деятельности;
- способность моделировать планируемые процессы и объекты;
- аргументирований обоснований решений и формулирование выводов; отображение в адекватной задачам форме результатов своей деятельности;
- умение выбирать и использовать источники информации для подкрепления познавательной и созидательной деятельности;
- умение организовывать эффективную коммуникацию в совместной деятельности с другими ее участниками;
- соотнесение своего вклада с деятельностью других участников при решении общих задач коллектива;
- оценка своей деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;

- умение обосновывать пути и средства устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемой деятельности;
- понимание необходимости соблюдения норм и правил культуры труда, правил безопасности деятельности в соответствии с местом и условиями деятельности.

### **Предметные результаты**

***В познавательной сфере*** у учащихся будут сформированы:

- владение алгоритмами и методами решения технических и технологических задач;
- ориентирование в видах и назначении методов получения и преобразования материалов, энергии информации, объектов живой природы и социальной среды, а также в соответствующих технологиях общественного производства и сферы услуг;
- ориентирование в видах, назначении материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах;
- использование общенаучных знаний в процессе осуществления рациональной технологической деятельности;
- навык рационального подбора учебной и дополнительной технической и технологической информации для изучения технологий, проектирования и создания объектов труда;
- владение кодами, методами чтения и способами графического представления технической, технологической и инструктивной информации;
- владение методами творческой деятельности;
- применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов.

***В сфере созидательной деятельности*** у учащихся будут сформированы:

- способности планировать технологический процесс и процесс труда;
- умение организовывать рабочее место с учетом требований эргономики и научной организации труда;
- ответственное отношение к качеству процесса и результатов труда;
- проявления экологической культуры при проектировании объекта и выполнении работ;
- экономность и бережливость в расходовании времени, материалов, денежных средств, своего и чужого труда.

***В эстетической сфере*** у учащихся будут сформированы:

- умения проводить дизайнерское проектирование изделия или рациональную эстетическую организацию работ;
- владение методами моделирования и конструирования;
- навыки применения различных технологий технического творчества и декоративно - прикладного искусства в создании изделий материальной культуры или при оказании услуг;

- умение сочетать образное и логическое мышление в процессе творческой деятельности;
- композиционное мышление.

***В коммуникативной сфере*** у учащихся будут сформированы:

- умение выбирать формы и средства общения в процессе коммуникации, адекватных сложившейся ситуации;
- способность бесконфликтного общения;
- навыки участия в рабочей группе с учетом общности интересов её членов;
- способность к коллективному решению творческих задач;
- желание и готовность прийти на помощь товарищу;
- умение публично защищать идеи, проекты, выбранные технологии и др.

***В физиолого - психологической сфере*** у учащихся будут сформированы:

- развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и приспособлениями;
- достижение необходимой точности движений и ритма при выполнении различных технологических операций;
- соблюдение требуемой величины усилия, прикладываемого к инструменту с учетом технологических требований;
- развитие глазомера;
- развитие осязания, вкуса, обоняния.

## Содержание учебного предмета

<b>№ п/п</b>	<b>Название модуля</b>	<b>Количество часов</b>
1	Методы и средства творческой и проектной деятельности	5
2	Производство	4
3	Технология	6
4	Техника	6
5	Технологии получения, обработки, преобразования и использования конструкционных материалов	9
6	Технологии обработки пищевых продуктов	8
7	Технологии получения, преобразования и использования энергии	6
8	Технологии получения, обработки и использования информации	6
9	Технологии растениеводства	8
10	Технологии животноводства	6
11	Социальные технологии	4
<b>Итого</b>		<b>68</b>

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

№	Наименование модуля, темы	Кол-во часов
<b>I</b>	<b>Методы и средства творческой и проектной деятельности</b>	<b>5</b>
1	Общие правила техники безопасности на уроках технологии.	1
2	Создание новых идей методом фокальных объектов.	1
3	Техническая документация в проекте.	1
4	Конструкторская документация.	1
5	Технологическая документация в проекте. <b>Контрольное тестирование №1 по модулю «Методы и средства творческой и проектной деятельности»</b>	1
<b>II</b>	<b>Производство.</b>	<b>4</b>
6	Современные средства ручного труда.	1
7	Ограничения и недостатки ручного труда.	1
8	Средства труда современного производства.	1
9	Агрегаты и производственные линии	1
<b>III</b>	<b>Технология</b>	<b>6</b>
10-11	Культура производства.	2
12-13	Технологическая культура производств.	2
14-15	Культура труда.	2
<b>IV</b>	<b>Техника</b>	<b>6</b>
16	Двигатели. Воздушные двигатели.	1
17	Гидравлические двигатели.	1
18	Паровые двигатели.	1
19	Тепловые машины внутреннего сгорания.	1

20	Реактивные и ракетные двигатели.	1
21	Электрические двигатели.	1
<b>V</b>	<b>Технологии получения, обработки, преобразования и использования конструкционных материалов</b>	<b>9</b>
<b>22</b>	<b>Контрольное тестирование №2 по модулям «Производство», «Технология», «Техника».</b> Производство металлов.	1
23	Производство древесных материалов.	1
24	Производство синтетических материалов и пластмасс.	
25	Утилизация отходов пластмасс.	1
26	Особенности производства искусственных волокон в текстильном производстве.	1
27	Свойства искусственных волокон.	1
28	Производственные технологии обработки конструкционных материалов резанием.	1
29	Производственные технологии пластического формования материалов. Объёмные изделия на 3D-принтере.	1
30	Физико-химические и термические технологии обработки материалов	1
<b>VI</b>	<b>Технологии обработки пищевых продуктов</b>	<b>8</b>
31	Свойства продуктов для изделий из теста	1
32	Хлеб и продукты хлебопекарной промышленности	1
33	Мучные кондитерские изделия и тесто для их приготовления	1
34	Кулинарные блюда из теста.	1
35	Переработка рыбного сырья. Пищевая ценность рыбы.	
36	Механическая и тепловая кулинарная обработка рыбы	1
37	Морепродукты. Рыбные консервы и пресервы.	1
<b>38</b>	<b>Проверочная тестовая работа №3 по модулю «Технология обработки пищевых продуктов».</b> Технология приготовления блюд из морепродуктов.	1
<b>VII</b>	<b>Технологии получения, преобразования и использования энергии</b>	<b>6</b>
39	Энергия магнитного поля	1
40	Энергия электрического поля.	1
41	Энергия электрического тока.	1
42	<i>Практическая работа №1 «Сбор дополнительной информации в Интернете и подготовка реферата на тему «Использование энергии электрического тока».</i>	1

43	Энергия электромагнитного поля.	1
44	<b>Проверочная №4 практическая работа ( №2) «Сбор дополнительной информации в Интернете и подготовка реферата на тему «Свойства и применение энергии электромагнитного поля».</b>	1
<b>VIII</b>	<b>Технологии получения, обработки и использования информации</b>	<b>6</b>
45	Источники и каналы получения информации.	1
46	Восприятие информации.	1
47	Метод наблюдения в получении новой информации.	1
48	Технические средства проведения наблюдений.	1
49	Опыты или эксперименты для получения новой информации.	1
50	Виртуальный эксперимент. Шлем виртуальной реальности.	1
<b>IX</b>	<b>Технологии растениеводства.</b>	<b>8</b>
51	Грибы. Их значение в природе и в жизни человека.	1
52	Лабораторно-практическая работа №1 «Определение культивируемых грибов по внешнему виду и условий их выращивания».	1
53	Характеристика искусственно выращиваемых съедобных грибов».	1
54	Требования к среде и условиям выращивания культивируемых грибов.	1
55	Технологии ухода за грибницами и получение урожая шампиньонов и вёшенки.	1
56	Лабораторно-практическая работа №2 «Овладение технологиями выращивания культивируемых грибов».	1
57	Безопасные технологии сбора и заготовки дикорастущих грибов.	1
58	Лабораторно-практическая работа №3 «Определение съедобных и ядовитых грибов по внешнему виду».	1
<b>X</b>	<b>Технологии животноводства.</b>	<b>6</b>
59	Корма для животных	1
60	Состав кормов и их питательность	1
61	Составление рационов кормления	1
62	Практическая работа №3 «Изучение состава готовых сухих кормов для кошек или собак».	1

63	Подготовка кормов к скармливанию и раздача их животным	1
64	Практическая работа №4 «Сравнение рационов питания различных домашних животных».	1
<b>XI</b>	<b>Социальные технологии</b>	<b>4</b>
65	Назначение социологических исследований	1
66	Технология опроса: анкетирование	1
67	Технология опроса: интервью, беседа.	1
<b>68</b>	<b>Итоговое занятие. Итоговая контрольная работа</b>	<b>1</b>
	<b>Итого:</b>	<b>68ч.</b>