

Муниципальное образовательное учреждение
Кротковская основная общеобразовательная школа.

| | | |
|---|---|--|
| <p>«РАССМОТРЕНО» на заседании ШМО учителей гуманитарного цикла Руководитель ШМО _____/Попкова.Н.Ю/ Протокол № 1 от «28» августа 2023 г.</p> | <p>«СОГЛАСОВАНО» заместитель директора по УВР _____/Леонтьева О.В/ «30» августа 2023 г.</p> | <p>«УТВЕРЖДЕНО» Директор школы _____/Ипполитова Л.А/ Приказ № 96-О от « 31» августа 2023г.</p> |
|---|---|--|

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

Наименование учебного предмета: Технология (приведено в соответствии с ФОП)

Класс: 7

Уровень общего образования: основное

Срок реализации программы: 2023-2024 учебный год

ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ИЗУЧЕНИЯ КУРСА «ТЕХНОЛОГИЯ»

Личностные результаты

У учащихся будут сформированы:

- познавательные интересы и творческая активность в области предметной технологической деятельности;
- желание учиться и трудиться на производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей;
- трудолюбие и ответственность за качество своей деятельности;
- умение пользоваться правилами научной организации умственного и физического труда;
- самооценка своих умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации;
- умение планировать образовательную и профессиональную карьеры;
- осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;
- бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
- технико-технологическое и экономическое мышление и его использование при организации своей деятельности.

Метапредметные результаты

У учащихся будут сформированы:

- умение планировать процесс созидательной и познавательной деятельности;
- умение выбирать оптимальные способы решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;
- творческий подход к решению учебных и практических задач при моделировании изделия или в ходе технологического процесса;
- самостоятельность в учебной и познавательно-трудовой деятельности;
- способность моделировать планируемые процессы и объекты;
- умение аргументировать свои решения и формулировать выводы;
- способность отображать в адекватной задачам форме результаты своей деятельности; — умение выбирать и использовать источники информации для подкрепления познавательной и созидательной деятельности;
- умение организовывать эффективную коммуникацию в совместной деятельности с другими её участниками;
- умение соотносить свой вклад с вкладом других участников в общую деятельность при решении задач коллектива;

- способность оценивать свою деятельность 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, применяемых 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 учётом требований эргономики и научной организации труда;
- умение проводить необходимые опыты и исследования при подборе материалов и проектировании объекта труда;
- умение подбирать материалы с учётом характера объекта труда и технологии;
- умение подбирать инструменты и оборудование с учётом требований технологии и имеющихся материально-энергетических ресурсов;
- умение анализировать, разрабатывать и/или реализовывать прикладные технические проекты; — умение анализировать, разрабатывать и/или реализовывать технологические проекты, предполагающие оптимизацию технологии;

- умение обосновывать разработки материального продукта на основе самостоятельно проведённых исследований спроса потенциальных потребителей;
- умение разрабатывать план возможного продвижения продукта на региональном рынке;
- навыки конструирования механизмов, машин, автоматических устройств, простейших роботов с помощью конструкторов;
- навыки построения технологии и разработки технологической карты для исполнителя;
- навыки выполнения технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов, ограничений, правил безопасности труда;
- умение проверять промежуточные и конечные результаты труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных измерительных инструментов и карт пооперационного контроля;
- способность нести ответственность за охрану собственного здоровья;
- знание безопасных приёмов труда, правил пожарной безопасности, санитарии и гигиены;
- ответственное отношение к трудовой и технологической дисциплине;
- умение выбирать и использовать коды и средства представления технической и технологической информации и знаковых систем (текст, таблица, схема, чертёж, эскиз, технологическая карта и др.) в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;
- умение документировать результаты труда и проектной деятельности с учётом экономической оценки.

В мотивационной сфере у учащихся будут сформированы:

- готовность к труду в сфере материального производства, сфере услуг или социальной сфере;
- навыки оценки своих способностей к труду или профессиональному образованию в конкретной предметной деятельности;
- навыки доказательного обоснования выбора профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или пути получения профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального образования;
- навыки согласования своих возможностей и потребностей;
- ответственное отношение к качеству процесса и результатов труда;
- проявление экологической культуры при проектировании объекта и выполнении работ;
- экономность и бережливость в расходовании материалов и денежных средств.

В эстетической сфере у учащихся будут сформированы:

- умение 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, адекватные сложившейся ситуации;
- способность бесконфликтного общения;
- навыки участия в рабочей группе с учётом 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 учётом технологических требований;
- развитие глазомера;
- развитие осязания, вкуса, обоняния

СОДЕРЖАНИЕ КУРСА

7 класс

Теоретические сведения. Создание новых идей методом фокальных объектов. Техническая документация в проекте. Конструкторская документация. Технологическая документация в проекте.

Современные средства ручного труда. Средства труда современного производства. Агрегаты и производственные линии.

Культура производства. Технологическая культура производства. Культура труда.

Двигатели. Воздушные двигатели. Гидравлические двигатели. Паровые двигатели. Тепловые машины внутреннего сгорания. Реактивные и ракетные двигатели. Электрические двигатели.

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 резанием. Производственные технологии пластического формования материалов. Физико-химические и термические технологии обработки материалов

. 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 кулинарная обработка рыбы. Нерыбные пищевые продукты моря. Рыбные консервы и пресервы.

Энергия магнитного поля. Энергия электрического тока. Энергия электромагнитного поля. Источники и каналы получения информации. Метод наблюдения в получении новой информации. Технические средства проведения наблюдений. Опыты или эксперименты для получения новой информации.

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.

Корма для животных. Состав кормов и их питательность. Составление рационов кормления. Подготовка кормов к скармливанию и раздача животным.

Назначение социологических исследований. Технология опроса: анкетирование. Технология опроса: интервью.

Практические работы. 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.

Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе о современных средствах труда. Экскурсии. Подготовка рефератов о современных технологических машинах и аппаратах.

Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе о технологической культуре и культуре труда. Составление инструкций по технологической культуре работника. Самооценка личной культуры труда.

Ознакомление с принципиальной конструкцией двигателей. Ознакомление с конструкциями и работой различных передаточных механизмов.

Проектные работы по изготовлению изделий на основе обработки конструкционных и текстильных материалов с помощью ручных инструментов, приспособлений, станков, машин. Организация экскурсий и интегрированных уроков с учреждениями НПО, СПО соответствующего профиля.

Определение доброкачественности рыбы и морепродуктов органолептическим методом и экспресс-методом химического анализа.

Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе об областях получения и применения магнитной, электрической и электромагнитной энергии.

Составление формы протокола и проведение наблюдений реальных процессов. Проведение хронометража учебной деятельности.

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.

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, посёлка.

Составление вопросников, анкет и тестов для учебных предметов. Проведение анкетирования и обработка результатов.

Ознакомление с устройством и работой станков. Упражнения по управлению станками. Учебно-практические работы на станках.

Приготовление десертов, кулинарных блюд из теста и органолептическая оценка их качества.

Механическая обработка рыбы и морепродуктов. Приготовление блюд из рыбы и морепродуктов.

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).

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

7 класс

| № урока | Содержание (разделы, темы) | Кол-во часов |
|------------|---|-----------------|
| | 1. Производство – 6ч | |
| 1-2 | Вводное занятие. Техника безопасности на уроках технологии | 2 |
| 3-4 | Современные средства ручного труда | 2 |
| 5 | Средства труда современного производства | 1 |
| 6 | Агрегаты и производственные линии | 1 |
| | 2. Технология растениеводства осень – 6ч | |
| 7-8 | Осенняя обработка почвы | 2 |
| 9-10 | Грибы, их значение в природе и жизни человека | 2 |
| 11-12 | Безопасные технологии сбора и заготовки дикорастущих грибов | 2 |
| | 3. Технология – 2ч | |
| 13 | Культура производства. Технологическая культура производства | 1 |
| 14 | Культура труда | 1 |
| | 4. Техника – 6ч | |
| 15 | Двигатели | 1 |
| 16 | Воздушные двигатели. Гидравлические двигатели | 1 |
| 17 | Паровые двигатели | 1 |
| 18 | Тепловые двигатели внутреннего сгорания | 1 |
| 19 | Реактивные и ракетные двигатели | 1 |
| 20 | Электрические двигатели | 1 |
| | 5. Методы и средства творческой и проектной деятельности. – 4ч | |
| 21 | Создание новых идей методом фокальных объектов | 1 |
| 22 | Техническая документация в проекте | 1 |
| 23 | Конструкторская документация | 1 |
| 24 | Технологическая документация в проекте | 1 |
| | 6. Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов – 8ч | |

| | | |
|-------|--|---|
| 25 | Производство металлов | 1 |
| 26 | Производство древесных материалов | 1 |
| 27 | Производство искусственных и синтетических материалов и пластмасс | 1 |
| 28 | Особенности производства искусственных и синтетических волокон в текстильном производстве | 1 |
| 29 | Свойства искусственных волокон. | 1 |
| 30 | Производственные технологии обработки конструкционных материалов резанием | 1 |
| 31 | Производственные технологии пластического формования материалов. | 1 |
| 32 | Физико-химические и термические технологии обработки конструкционных материалов. | 1 |
| | 7. Технологии обработки пищевых продуктов – 10ч | |
| 33 | Характеристики основных пищевых продуктов, используемых в процессе приготовления изделий из теста. | 1 |
| 34 | Хлеб и продукты хлебопекарной промышленности | 1 |
| 35-36 | Мучные кондитерские изделия и тесто для их приготовления | 2 |
| 37-38 | Переработка рыбного сырья | 2 |
| 39-40 | Пищевая ценность рыбы. Механическая и тепловая кулинарная обработка рыбы | 2 |
| 41-42 | Морепродукты. Рыбные консервы и пресервы | 2 |
| | 8. Технологии получения, преобразования и использования энергии – 2ч | |
| 43 | Энергия магнитного поля. Энергия электрического поля | 1 |
| 44 | Энергия электрического тока. Энергия электромагнитного поля | 1 |
| | 9. Технологии получения, обработки и использования информации – 4ч | |
| 45 | Источники и каналы получения информации | 1 |
| 46 | Метод наблюдения в получении новой информации | 1 |
| 47 | Технические средства проведения наблюдений | 1 |
| 48 | Опыты или эксперименты для получения новой информации | 1 |
| | 10. Технология животноводства – 4ч | |
| 49 | Корма для животных | 1 |
| 50 | Состав кормов и их питательность. Составление рационов кормления | 1 |
| 51-52 | Подготовка кормов к скармливанию и раздача животным | 2 |
| | 11. Социальные технологии – 4ч | |
| 53-54 | Назначение социологических исследований | 2 |
| 55-56 | Технологии опроса: анкетирование | 2 |
| 57 | Технологии опроса: интервью | 1 |
| 58 | Итоговое тестирование | 1 |
| | 12. Технология растениеводства весна – 10ч | |

| | | |
|-------|---|---|
| 59-60 | Характеристика искусственно выращиваемых съедобных грибов | 2 |
| 61-62 | Требования к среде и условиям выращивания культивируемых грибов | 2 |
| 63-64 | Технологии ухода за грибницами и получение урожая шампиньонов и вешенок | 2 |
| 65-66 | Посадка цветочных культур | 2 |
| 67-68 | Обобщение пройденного материала | 2 |

