

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Мазанская школа»  
Симферопольского района Республики Крым  
ул. Школьная, 5А, с. Мазанка, Симферопольский район, Республика Крым, 297530,  
e-mail school\_simferopolsiy-rayon14@crimeaedu.ru ОГРН 1159102007130

**РАССМОТРЕНО**

на заседании ШМО

Протокол № \_\_\_\_\_

«\_\_» \_\_\_\_\_ 2022г.

Руководитель МО

\_\_\_\_\_ Л.И. Слободянюк

**СОГЛАСОВАНО**

Заместитель директора

по УВР

\_\_\_\_\_ М. В. Акуратова

«\_\_» \_\_\_\_\_ 2022 г.

**УТВЕРЖДЕНО**

Директор

МБОУ «Мазанская школа»

\_\_\_\_\_ И. Ю. Мусинова

Приказ № \_\_\_\_\_ от «\_\_» \_\_\_\_\_ 2022 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**  
**по учебному предмету «Технология»**  
**ФГОС ООО**  
**7 класс**

**Разработала**  
**Миргород Анастасия Алексеевна**

**с. Мазанка, 2022 г**

Рабочая программа по технологии для 7 классов разработана на основе:

- Федерального закона Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» (№ 273-ФЗ от 29.12.2012) с изменениями и дополнениями
- Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 17 декабря 2010 года № 1897 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования»;
- приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 31.12.2015 №1577 «О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт основного общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.12.2010 №1897»;
- федерального базисного учебного плана и примерных учебных планов для образовательных учреждений РФ, реализующих программы общего образования, утвержденными приказом Министерства образования Российской Федерации от 09.03.2004 № 1312 (в ред.приказа от 03.06.2011 № 1994);
- примерной рабочей программы для 5-9 классов под ред. В.М. Казакевича, М:2020г издательство «Просвещение»
- Учебного плана МБОУ «Мазанская школа» на 2022/2023 учебный год
- рабочей программы воспитания ООО (Приложение)
- данная программа рассчитана на 34 часов из расчета 1 час в неделю.

Программа реализуется в предметной линии учебников «Технология» для 7 классов, подготовленных авторами: В.М.Казакевич, Пичугина Г.В., Семенова Г.Ю., под ред. Казакевича В.М. АО Издательство «Просвещение»

### **Место предмета в учебном плане**

В соответствии с базисным учебным планом курс «Технология» изучается по часу в неделю. При 34 учебных неделях общее количество часов на изучение технологии в 7 классе составит 34 часов.

### **Учебно-методический комплект**

В соответствии с образовательной программой школы использован следующий учебно-методический комплект:

- учебник «Технология» 7 класс / Казакевич В. М., Пичугина Г. В., Семёнова Г. Ю. и др./под ред. Казакевича В. М. — М. : «Издательство Просвещение», 2020;
- Технология. Примерные рабочие программы. Предметная линия учебников В. М. Казакевича и др. 5—9 классы : учеб.пособие для общеобразоват. организаций / В. М. Казакевич, Г. В. Пичугина, Г. Ю. Семёнова. — М. : Просвещение, 2020.

### **Цели и задачи изучения учебного предмета «Технология»**

Основными целями изучения учебного предмета «Технология» в системе основного общего образования являются:

- обеспечение понимания обучающимися сущности современных материальных, информационных и социальных технологий и перспектив их развития;
- освоение технологического подхода как универсального алгоритма преобразующей и созидательной деятельности;
- формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления на основе включения обучающихся в разнообразные виды технологической деятельности по созданию лично или общественно значимых продуктов труда;
- овладение необходимыми в повседневной жизни базовыми безопасными приёмами

использования распространёнными инструментами, механизмами и машинами, способами управления, широко применяемыми в жизни современных людей видами бытовой техники;

- овладение распространёнными общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для проектирования и создания продуктов труда;
- развитие у обучающихся познавательных интересов, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;
- воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремлённости, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда; воспитание гражданских и патриотических качеств личности на примерах отечественных достижений в сфере технологий производства и социальной сфере;
- формирование информационной основы и персонального опыта, необходимых для определения обучающимся направлений своего дальнейшего образования в контексте построения жизненных планов, в первую очередь касающихся сферы и содержания будущей профессиональной деятельности.

Задачи технологического образования в общеобразовательных организациях:

- ознакомить учащихся с законами и закономерностями, техникой и технологическими процессами доминирующих сфер созидательной и преобразовательной деятельности человека;
- синергетически увязать в практической деятельности всё то, что учащиеся получили на уроках технологии и других предметов по предметнопреобразующей деятельности;
- включить учащихся в созидательную или преобразовательную деятельность, обеспечивающую эффективность действий в различных сферах приложения усилий человека как члена семьи, коллектива, гражданина своего государства и представителя всего человеческого рода;
- сформировать творчески активную личность, решающую постоянно усложняющиеся технические и технологические задачи.

### **Планируемые результаты освоения учебного предмета «Технология» для обучающихся 7 класса**

При формировании перечня планируемых результатов освоения предмета «Технология» учтены требования Федерального государственного образовательного стандарта основного образования к личностным, метапредметным результатам, предметным и требования индивидуализации обучения.

#### **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.
- Готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства.

- Проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности.

### **Метапредметные результаты:**

- Планирование процесса познавательной деятельности.
- Ответственное отношение к культуре питания, соответствующего нормам здорового образа жизни.
- Определение адекватных условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов.
- Проявление нестандартного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса.
- Самостоятельное выполнение различных творческих работ по созданию оригинальных изделий технического творчества и декоративно-прикладного искусства.
- Виртуальное и натурное моделирование художественных и технологических процессов и объектов.
- Приведение примеров, подбор аргументов, формулирование обоснованных выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности.
- Выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих субъективную потребительную стоимость или социальную значимость.
- Выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет ресурсы и другие базы данных.
- Использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов, имеющих личностную или общественно значимую потребительную стоимость.
- Согласование и координация совместной познавательной-трудовой деятельности с другими ее участниками.
- Объективная оценка своего вклада в решение общих задач коллектива.
- Оценка своей познавательной-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам.
- Обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах.
- Соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства.
- Соблюдение безопасных приемов познавательной-трудовой деятельности и созидательного труда.

### **Предметные результаты:**

*Культура труда (знания в рамках предметной области и бытовые навыки):*

- соблюдает правила безопасности и охраны труда при работе с учебным и лабораторным оборудованием;
- разъясняет содержание понятий «технология», «технологический процесс», «технологическая операция» и адекватно использует эти понятия;
- разъясняет содержание понятий «станок», «оборудование», «машина», «сборка», «модель», «моделирование», «слой» и адекватно использует эти понятия;
- следует технологии, в том числе в процессе изготовления субъективно нового продукта;
- получил и проанализировал опыт оптимизации заданного способа (технологии) получения материального продукта на собственной практике;
- выполняет элементарные операции бытового ремонта методом замены деталей;

- характеризует пищевую ценность пищевых продуктов;
- может назвать специфичные виды обработки различных видов пищевых продуктов (овощи, мясо, рыба и др.);
- может охарактеризовать основы рационального питания.

*Технические результаты:*

- выполняет элементарные технологические расчеты;
- называет и характеризует актуальные и перспективные информационные технологии;
- получил и проанализировал опыт проведения виртуального эксперимента по избранной обучающимся тематике;
- создает 3D-модели, применяя различные технологии, используя неавтоматизированные и/или автоматизированные инструменты (в том числе специализированное программное обеспечение, технологии фотограмметрии, ручное сканирование и др.);
- анализирует данные и использует различные технологии их обработки посредством информационных систем;
- использует различные информационно-технические средства для визуализации и представления данных в соответствии с задачами собственной деятельности;
- выполняет последовательность технологических операций по подготовке цифровых данных для учебных станков;
- применяет технологии оцифровки аналоговых данных в соответствии с задачами собственной деятельности;
- может охарактеризовать структуры реальных систем управления робототехнических систем;
- объясняет сущность управления в технических системах, характеризует автоматические и саморегулируемые системы;
- конструирует простые системы с обратной связью, в том числе на основе технических конструкторов;
- знает базовые принципы организации взаимодействия технических систем;
- характеризует свойства конструкционных материалов искусственного происхождения (например, полимеров, композитов);
- применяет безопасные приемы выполнения основных операций слесарно-сборочных работ;
- характеризует основные виды механической обработки конструкционных материалов;
- характеризует основные виды технологического оборудования для выполнения механической обработки конструкционных материалов;
- имеет опыт изготовления изделия средствами учебного станка, в том числе с симуляцией процесса изготовления в виртуальной среде;
- характеризует основные технологии производства продуктов питания;
- получает и анализирует опыт лабораторного исследования продуктов питания.

*Проектные компетенции (компетенции проектного управления и гибкие компетенции):*

- использует методы генерации идей по модернизации/проектированию материальных продуктов или технологических систем, направленных на достижение поставленных целей;
- самостоятельно решает поставленную задачу, анализируя и подбирая материалы и средства для ее решения;
- использует инструмент выявления потребностей и исследования пользовательского опыта;

- получил и проанализировал опыт определения характеристик и разработки материального или информационного продукта, включая планирование, разработку концепции, моделирование, конструирование и разработку документации в информационной среде (конструкторе), на основе самостоятельно проведенных исследований потребительских интересов.

### **Содержание рабочей программы по предмету «Технология» для 7 класса**

#### **Методы и средства творческой и проектной деятельности, 3 часа**

Создание новых идей при помощи метода фокальных объектов. Техническая документация в проекте. Конструкторская документация. Технологическая документация в проекте

#### **Производство, 2 часа**

Культура производства. Технологическая культура производства. Культура труда

#### **Технология, 2 часа**

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

#### **Техника, 3 часа**

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

#### **Технологии получения обработки, преобразования и использования материалов, 5 часов**

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

#### **Технология приготовления мучных изделий, 3 часа**

Характеристики основных пищевых продуктов, используемых в процессе приготовления изделий из теста. Хлеб и продукты хлебопекарной промышленности. Мучные кондитерские изделия и тесто для их приготовления.

#### **Технологии получения и обработки рыбы и морепродуктов, 2 часа**

Переработка рыбного сырья. Пищевая ценность рыбы. Механическая и тепловая кулинарная обработка рыбы. Нерыбные пищевые продукты моря. Рыбные консервы и пресервы

#### **Технология получения, преобразования и использования энергии, 1 час**

Энергия магнитного поля. Энергия электрического тока. Энергия электромагнитного поля

#### **Технология получения, обработки и использования информации, 2 часа**

Источники и каналы получения информации. Метод наблюдения в получении новой информации. Технические средства проведения наблюдений. Опыты или эксперименты для получения новой информации

#### **Технология растениеводства, 2 часа**

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 грибов

#### **Кормление животных как основа технологии их выращивания и преобразования в интересах человека, 3 часа**

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

#### **Социальные технологии, 3 часа**

Социальные технологии. Социальные сети как технология. Технологии сферы услуг. Способы выявления потребностей. Методы принятия решения. Анализ альтернативных ресурсов. Составление программы изучения потребностей

**Тематический план, 34 часа**

<b>№ п/п</b>	<b>Название раздела</b>	<b>Кол-во часов</b>
1.	Методы и средства творческой и проектной деятельности	3
2.	Производство	2
3.	Технология	2
4.	Техника	3
5.	Технологии получения обработки, преобразования и использования материалов	8
6.	Технология приготовления мучных изделий	3
7.	Технологии получения и обработки рыбы и морепродуктов	2
8.	Технология получения, преобразования и использования энергии	1
9.	Технология получения, обработки и использования информации	2
10.	Технология растениеводства	2
11.	Кормление животных как основа технологии их выращивания и преобразования в интересах человека	3
12.	Социальные технологии	3
Итого:		34 часа

### Календарно-тематический план 7А класс

№ п/п	Дата по плану	Дата по факту	Тема урока
			<b>Методы и средства творческой и проектной деятельности, 3ч.</b>
1.	07.09		Инструктаж по ТБ. Создание новых идей методом фокальных объектов
2.	14.09		Конструкторская и технологическая документация
3.	21.09		Творческий проект "Сувенир"
			<b>Производство, 2 часа</b>
4.	28.09		Инструктаж по ТБ. Современные средства ручного труда
5.	05.10		Творческий проект "Буклет"
			<b>Технология, 2 часа</b>
6.	12.10.		Инструктаж по ТБ. Культура производства и труда
7.	19.10		Творческий проект "Домашнее рабочее место"
			<b>Техника, 3 часа</b>
8.	26.10		Инструктаж по ТБ. Двигатели. Воздушные двигатели. Гидравлические двигатели.
9.	09.11		Тепловые машины внутреннего сгорания.
10.	16.11		Реактивные и ракетные двигатели. Электрические двигатели
			<b>Технологии получения обработки, преобразования и использования материалов, 8 часов</b>
11.	23.11		Инструктаж по ТБ. Производство металлов.
12.	30.11		Производство древесных материалов.
13.	07.12		Производство синтетических материалов и пластмасс.
14.	14.12		Особенности производства искусственных волокон в текстильном производстве
15.	21.12		Свойства искусственных волокон
16.	28.12		Производственные технологии обработки конструкционных материалов резанием
17.	11.01		Производственные технологии пластического формования материалов
18.	18.01		Творческий проект " Изделие из пластичного материала папье-маше"
			<b>Технология приготовления мучных изделий, 3 часа</b>
19.	25.01		Инструктаж по ТБ. Характеристики основных пищевых продуктов, используемых в процессе приготовления изделий из теста
20.	01.02		Мучные кондитерские изделия и тесто для их приготовления
21.	08.02		Творческий проект "Кулинарная книга. Мучные изделия"
			<b>Технологии получения и обработки рыбы и морепродуктов, 2 часа</b>
22.	15.02		Инструктаж по ТБ. Переработка рыбного сырья. Пищевая ценность рыбы.
23.	22.02		Морепродукты. Рыбные консервы и пресервы. Творческий проект "Кулинарная книга. Блюда из рыбы и морепродуктов"
			<b>Технология получения, преобразования и использования энергии, 1 час</b>
24.	01.03		Инструктаж по ТБ. Энергия магнитного, электрического, электромагнитного поля
			<b>Технология получения, обработки и использования</b>



			<b>информации, 2 часа</b>
25.	15.03		Инструктаж по ТБ. Источники и каналы получения информации
26.	22.03		Методы и технические средства наблюдения в получении новой информации.
			<b>Технология растениеводства, 2 часа</b>
27.	05.04		Инструктаж по ТБ. Грибы, их значение в природе и жизни человека.
28.	12.04		Характеристика искусственно выращиваемых съедобных грибов.
			<b>Кормление животных как основа технологии их выращивания и преобразования в интересах человека, 3 часа</b>
29.	19.04		Инструктаж по ТБ. Корма для животных. Состав кормов и их питательность.
30.	26.04		Подготовка кормов к скармливанию и раздача их животным
31.	03.05		Творческий проект "Рацион питания домашних животных"
			<b>Социальные технологии, 3 часа</b>
32.	10.05		Инструктаж по ТБ. Назначение социологических исследований.
33.	17.05		Технология опроса: анкетирование
34.	24.05		Технология опроса: интервью

**Календарно-тематический план 7Б класс**

№ п/п	Дата по плану	Дата по факту	Тема урока
			<b>Методы и средства творческой и проектной деятельности, 3ч.</b>
1	06.09		Инструктаж по ТБ. Создание новых идей методом фокальных объектов
2.	13.09		Конструкторская и технологическая документация
3.	20.09		Творческий проект "Сувенир"
			<b>Производство, 2 часа</b>
4.	27.09		Инструктаж по ТБ. Современные средства ручного труда
5.	04.10		Творческий проект "Буклет"
			<b>Технология, 2 часа</b>
6.	11.10.		Инструктаж по ТБ. Культура производства и труда
7.	18.10		Творческий проект "Домашнее рабочее место"
			<b>Техника, 3 часа</b>
8.	25.10		Инструктаж по ТБ. Двигатели. Воздушные двигатели. Гидравлические двигатели.
9.	08.11		Тепловые машины внутреннего сгорания.
10.	15.11		Реактивные и ракетные двигатели. Электрические двигатели
			<b>Технологии получения обработки, преобразования и использования материалов, 8 часов</b>
11.	22.11		Инструктаж по ТБ. Производство металлов.
12.	29.11		Производство древесных материалов.
13.	06.12		Производство синтетических материалов и пластмасс.
14.	13.12		Особенности производства искусственных волокон в текстильном производстве
15.	20.12		Свойства искусственных волокон
16.	27.12		Производственные технологии обработки конструкционных материалов резанием
17.	10.01		Производственные технологии пластического формования материалов

18.	17.01		Творческий проект " Изделие из пластичного материала папье-маше"
			<b>Технология приготовления мучных изделий, 3 часа</b>
19.	24.01		Инструктаж по ТБ. Характеристики основных пищевых продуктов, используемых в процессе приготовления изделий из теста
20.	31.01		Мучные кондитерские изделия и тесто для их приготовления
21.	07.02		Творческий проект "Кулинарная книга. Мучные изделия"
			<b>Технологии получения и обработки рыбы и морепродуктов, 2 часа</b>
22.	14.02		Инструктаж по ТБ. Переработка рыбного сырья. Пищевая ценность рыбы.
23.	21.02		Морепродукты. Рыбные консервы и пресервы. Творческий проект "Кулинарная книга. Блюда из рыбы и морепродуктов"
			<b>Технология получения, преобразования и использования энергии, 1 час</b>
24.	28.02		Инструктаж по ТБ. Энергия магнитного, электрического, электромагнитного поля
			<b>Технология получения, обработки и использования информации, 2 часа</b>
25.	07.03		Инструктаж по ТБ. Источники и каналы получения информации
26.	14.03		Методы и технические средства наблюдения в получении новой информации.
			<b>Технология растениеводства, 2 часа</b>
27.	21.03		Инструктаж по ТБ. Грибы, их значение в природе и жизни человека.
28.	04.04		Характеристика искусственно выращиваемых съедобных грибов.
			<b>Кормление животных как основа технологии их выращивания и преобразования в интересах человека, 3 часа</b>
29.	18.04		Инструктаж по ТБ. Корма для животных. Состав кормов и их питательность.
30.	25.04		Подготовка кормов к скармливанию и раздача их животным
31.	02.05		Творческий проект "Рацион питания домашних животных"
			<b>Социальные технологии, 3 часа</b>
32.	09.05		Инструктаж по ТБ. Назначение социологических исследований.
33.	16.05		Технология опроса: анкетирование
34.	23.05		Технология опроса: интервью



