

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа ст. Советской
Советского района Ростовской области



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

на 2019 – 2020 учебный год

по технологии

Уровень образования (класс) **основное общее, 7 класс**

Общее количество часов **70**

Количество часов в неделю **2**

Учителя технологии **Попова Вера Ефимовна, Абрамчук Татьяна Юрьевна**

Программа разработана на основе авторской программы «Технология. Рабочие программы. Предметная линия учебников В.М.Казакевича и др. 5 – 9 классы» / В.М.Казакевич, Г.В. Пичугина, Г.Ю. Семенова. – М.: «Просвещение», 2018г;

2020год

1. Пояснительная записка

Рабочая программа по учебному предмету «Технология» является частью Основной образовательной программы основного общего образования МБОУ Советской СОШ, утверждённой Приказом директора школы от 28.08.2020 г. № 122 и составлена на основе следующих нормативных документов:

- Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 года № 273-ФЗ (с изменениями);
- Федеральный государственный образовательный стандарт основного общего образования, утверждённый приказом Министерства образования и науки РФ от 17.12.2010 г. № 1897 (с изменениями);
- Учебный план на 2020-2021 учебный год МБОУ Советской СОШ, утверждённый Приказом директора школы от 28.08.2020 г. № 121;
- Положение о рабочей программе учебных курсов, предметов, дисциплин учителя-предметника Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения средняя общеобразовательная школа ст. Советской Советского района Ростовской области (Приказ № 120 от 26.06.2018г.);
- Примерная программа учебного предмета «Технология» 5-9 классы, Программы курса «Технология». 5—9 классы / авт.-сост. В.М.Казакевич, Г.В. Пичугина, Г.Ю. Семенова. – М.: «Просвещение», 2018г .

- УМК: Технология 7 класс, В.М.Казакевич, Г.В. Пичугина, Г.Ю. Семенова. – М.: «Просвещение», 2020г входящий в Федеральный перечень учебников

Выбор авторской программы мотивирован тем, что она:

- рекомендована Министерством образования РФ для общеобразовательных классов
- соответствует ФГОС общего образования по технологии, социальному заказу родителей;
- построена с учётом принципов системности, научности, доступности и преемственности;
- способствует развитию коммуникативной компетенции учащихся;
- обеспечивает условия для реализации практической направленности, учитывает возрастную психологию учащихся.

Цели 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 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.

В процессе преподавания решаются следующие **задачи**:

- ознакомить обучающихся с законами и закономерностями, техникой и технологическими процессами доминирующих сфер созидательной и преобразовательной деятельности человека;

- синергетически увязать в практической деятельности всё то, что обучающиеся получили на уроках технологии и других предметов по предметно-преобразующей деятельности;

включить обучающихся 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. Содержание обучения предлагается разделить на две части: 1-я часть – теоретические сведения, 2-я часть – прикладная (практическая).

Функции новой программы по учебному предмету «Технология»:

нормирование учебного процесса, обеспечивающее в рамках необходимого объёма изучаемого материала чёткую дифференциацию по разделам и темам учебного предмета (с распределением времени по каждому разделу);

построение содержания учебного процесса, включающее планирование последовательности изучения технологии в основной школе и учитывающее возрастание сложности изучаемого материала в течение учебного года, исходя из возрастных особенностей обучающихся;

общеметодическое руководство учебным процессом, включающее описание учебно-методического и материально-технического обеспечения образовательного процесса.

Программа учебного предмета «Технология» составлена с учётом полученных учащимися при обучении в начальной школе технологических знаний и опыта трудовой деятельности.

Содержание программы предусматривает освоение материала по следующим **образовательным линиям**:

распространённые технологии современного производства и сферы услуг;

культура и эстетика труда;

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;
творческая, проектно-исследовательская деятельность;
технологическая культура производства и культура труда;
история, перспективы и социальные последствия развития техники и технологии.

Содержание деятельности обучающихся по программе в соответствии с целями выстроено в структуре 11 разделов:

Раздел 1. Основы производства.

Раздел 2. Общая технология.

Раздел 3. Техника.

Раздел 4. Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов.

Раздел 5. Технологии обработки пищевых продуктов.

Раздел 6. Технологии получения, преобразования и использования энергии.

Раздел 7. Технологии получения, обработки и использования информации.

Раздел 8. Технологии растениеводства.

Раздел 9. Технологии животноводства.

Раздел 10. Социальные-экономические технологии.

Раздел 11. Методы и средства творческой исследовательской и проектной деятельности.

Все разделы содержания связаны между собой: результаты работ в рамках одного раздела служат исходным продуктом для постановки задач в другом – от информирования, моделирования элементов технологий и ситуаций к реальным технологическим системам и производствам, способам их обслуживания и устройством отношений работника и работодателя.

Рабочая программа предназначена для изучения технологии в 6 классе и рассчитана на **2 учебных часа в неделю, 70 часов в год.** Но так как по расписанию это пятница и попали дни каникул, то за счет объединения уроков программа будет выполнена за 66 уроков.

2. Планируемые результаты освоения учебного предмета «Технология» 7 класс.

Личностные результаты

1. Проявление познавательных интересов и творческой активности в данной области предметной технологической деятельности.
2. Выражение желания учиться и трудиться на производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей.
3. Развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности.
4. Овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда.
5. Самооценка своих умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации.
6. Планирование образовательной и профессиональной карьеры.
7. Осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации.
8. Бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам.

9. Готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства.
10. Проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности.

Метапредметные результаты

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

Предметные результаты:

В познавательной сфере:

рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда; оценка технологических свойств материалов и областей их применения;

ориентация в имеющихся и возможных технических средствах и технологиях создания объектов труда;

классификация видов и назначения методов получения и преобразования материалов, энергии информации, объектов живой природы и социальной среды, а также соответствующих технологий промышленного производства;

распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах;

владение кодами и методами чтения и способами графического представления технической, технологической и инструктивной информации;

владение способами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;
применение общенаучных знаний в процессе осуществления рациональной технологической деятельности;
Применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов;
владение алгоритмами и методами решения технических и технологических задач.

В трудовой сфере:

- 1) планирование технологического процесса и процесса труда;
- 2) организация рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда;
- 3) подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии;
- 4) проведение необходимых опытов и исследований при подборе материалов и проектировании объекта труда;
- 5) подбор инструментов и оборудования с учетом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;
- 6) анализ, разработка и/или реализация прикладных проектов, предполагающих:
 - изготовление материального продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) и сложных (требующих регулирования/настройки) рабочих инструментов/технологического оборудования;
 - модификацию материального продукта по технической документации и изменения параметров технологического процесса для получения заданных свойств материального продукта;
 - определение характеристик и разработку материального продукта, включая его моделирование в информационной среде (конструкторе);
- 7) анализ, разработка и/или реализация технологических проектов, предполагающих оптимизацию заданного способа (технологии) получения требуемого материального продукта (после его применения в собственной практике);
- 8) анализ, разработка и/или реализация проектов, предполагающих планирование (разработку) материального продукта в соответствии с задачей собственной деятельности (включая моделирование и разработку документации);
- 9) планирование (разработка) материального продукта на основе самостоятельно проведенных исследований потребительских интересов;
- 10) разработка плана продвижения продукта;
- 11) проведение и анализ конструирования механизмов, простейших роботов, позволяющих решить конкретные задачи (с помощью стандартных простых механизмов, с помощью материального или виртуального конструктора);
- 12) планирование последовательности операций и разработка инструкции, технологической карты для исполнителя, согласование с заинтересованными субъектами;
- 13) выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений;
- 14) определение качества сырья и пищевых продуктов органолептическими и лабораторными методами;
- 15) приготовление кулинарных блюд из молока, овощей, рыбы, мяса, птицы, круп и др. с учетом требований здорового образа жизни;
- 16) формирование ответственного отношения к сохранению своего здоровья;
- 17) составление меню для подростка, отвечающего требованию сохранения здоровья;
- 18) заготовка продуктов для длительного хранения с максимальным сохранением их пищевой ценности;
- 19) соблюдение безопасных приемов труда, правил пожарной безопасности, санитарии и гигиены;

- 20) соблюдение трудовой и технологической дисциплины;
- 21) выбор и использование кодов и средств представления технической и технологической информации и знаковых систем (текст, таблица, схема, чертеж, эскиз, технологическая карта и др.) в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;
- 22) контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и мерительных инструментов и карт пооперационного контроля;
- 23) выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;
- 24) документирование результатов труда и проектной деятельности;
- 25) расчёт себестоимости продукта труда.

В мотивационной сфере:

- 1) оценка своей способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности; 2) выбор профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального обучения;
- 3) выраженная готовность к труду в сфере материального производства;
- 4) согласование своих потребностей и требований с другими участниками познавательно-трудовой деятельности;
- 5) осознание ответственности за качество результатов труда;
- 6) наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;
- 7) стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда.

В эстетической сфере:

- 1) дизайнерское проектирование изделия или рациональная эстетическая организация работ;
- 2) применение различных технологий технического творчества и декоративно-прикладного искусства (резьба по дереву, чеканка, роспись ткани, ткачество, войлок, вышивка, шитье и др.) в создании изделий материальной культуры;
- 3) моделирование художественного оформления объекта труда;
- 4) способность выбрать свой стиль одежды с учетом особенности своей фигуры;
- 5) эстетическое оформление рабочего места и рабочей одежды;
- 6) сочетание образного и логического мышления в процессе творческой деятельности;
- 7) создание художественного образа и воплощение его в продукте;
- 8) развитие пространственного художественного воображения;
- 9) развитие композиционного мышления, чувства цвета, гармонии, контраста, пропорции, ритма, стиля и формы;
- 12) понимание роли света в образовании формы и цвета;
- 13) решение художественного образа средствами фактуры материалов;
- 14) использование природных элементов в создании орнаментов, художественных образов моделей;
- 15) сохранение и развитие традиций декоративно-прикладного искусства и народных промыслов в современном творчестве;
- 16) применение методов художественного проектирования одежды;
- 17) художественное оформление кулинарных блюд и сервировка стола;

18) соблюдение правил этикета.

В коммуникативной сфере:

- 1) умение быть лидером и рядовым членом коллектива;
- 2) формирование рабочей группы с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива;
- 3) выбор знаковых систем и средств для кодирования и оформления информации в процессе коммуникации;
- 4) публичная презентация и защита идеи, варианта изделия, выбранной технологии и др.;
- 5) способность к коллективному решению творческих задач;
- 6) способность объективно и доброжелательно оценивать идеи и художественные достоинства работ членов коллектива;
- 7) способность прийти на помощь товарищу;
- 8) способность бесконфликтного общения в коллективе.

В физиолого-психологической сфере:

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

В результате обучения по данной программе обучающиеся овладеют:

трудовыми и технологическими знаниями и умениями по преобразованию и использованию материалов, энергии, информации, необходимыми для создания продуктов труда в соответствии с предполагаемыми функциональными и эстетическими свойствами;

умениями ориентироваться в мире профессий, оценивать свои профессиональные интересы и склонности к изучаемым видам трудовой деятельности, составлять жизненные и профессиональные планы;

навыками самостоятельного планирования и ведения домашнего хозяйства; культуры труда, уважительного отношения к труду и результатам труда;

ответственным отношением к сохранению своего здоровья и ведению здорового образа жизни, основой которого является здоровое питание.

При формировании перечня планируемых результатов освоения каждого из разделов в программу включены результаты базового уровня, обязательного к освоению всеми обучающимися, и повышенного уровня (в списке выделены курсивом).

Результаты, заявленные образовательной программой «Технология» 7 класс по разделам содержания.

Раздел 1. Основы производства

Ученик научится (узнает):

разбираться в современных средствах труда;

характеризовать сущность агрегатов и производственных линий;

какие современные средства ручного труда используются в технологических процессах;

каким оборудованием для труда оснащено современное производство.

Ученик получит возможность научиться:

оценивать возможность и целесообразность применения современных средств труда в своём городе;
оценивать уровень автоматизации и роботизации местного производства;
оценивать уровень экологичности местного производства;
разбираться в видах и предназначениях ручных электрифицированных инструментов;
ориентироваться в видах оборудования современного производства;
пользоваться некоторыми видами электрифицированных инструментов при выполнении проектных работ.

Раздел 2. Общая технология**Ученик научится (узнает):**

характеризовать сущность культур труда, производства, технологии;
оценивать важность культуры труда для производства;
что называют культурой производства и в чем она проявляется;
что такое технологическая культура производства;
в чем проявляется культура труда человека.

Ученик получит возможность научиться:

соблюдать культуру труда в общеобразовательном учреждении;
разбираться в проявлениях материальной и духовной культуры;
оценивать уровень технологической культуры ближайшего окружения;
эффективно организовывать свою деятельность на основе правил и положений культуры труда.

Раздел 3. Техника**Ученик научится (узнает):**

что такое двигатели и для чего они предназначены;
как работают и для чего используются различные виды двигателей.

Ученик получит возможность научиться:

разбираться в конструкциях и предназначении различных двигателей;
оценивать возможность и целесообразность использования тех или иных двигателей для технологических машин производственных установок.

Раздел 4. Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов**Ученик научится (узнает):**

какие технологии производства и обработки материалов используются на современных предприятиях;
какие станки, машины и агрегаты используются при выпуске массовой продукции.

Ученик получит возможность научиться:

разбираться в технологиях производства и обработки конструкционных материалов.

Раздел 5. Технологии обработки пищевых продуктов.

Ученик научится (узнает):

технологии приготовления различных видов теста;
для приготовления каких продуктов используется мука;
какие виды муки используют при приготовлении мучных изделий;
последовательность ререработки рыбного сырья;
технологии механической и тепловой кулинарной обработки рыбы

Ученик получит возможность научиться:

приготавливать различные блюда из теста;
разделять рыбу;
готовить различные рыбные блюда.

Раздел 6. Технологии получения, преобразования и использования энергии

Ученик научится (узнает):

как проявляются свойства магнитного и электрического полей;
что такое электрический ток, как с помощью чего его получают;
как возникает и как используется электрическое поле.

Ученик получит возможность научиться:

применять в быту и практической деятельности знания свойств магнитных, электрических и электромагнитных полей;
использовать устройства. Излучающие магнитное поле, при проектировании и создании моделей.

Раздел 7. Технологии получения, обработки и использования информации

Ученик научится (узнает):

что может быть источником информации для человека и других живых организмов;
по каким каналам можно получить необходимую информацию;
о характеристике методов наблюдений, опытов, экспериментов для сбора необходимой информации.

Ученик получит возможность научиться:

выбирать необходимый для жизни и деятельности источник информации;
находить наиболее информативный канал получения нужных сведений;

планировать и проводить наблюдения, опыты, эксперименты.

Раздел 8. Технологии растениеводства.

Ученик научится (узнает):

о значении одного- и многоклеточных грибов в природе и в жизни человека;
об использовании одного- и многоклеточных грибов в технологических процессах и технологиях;
об условиях выращивания культивируемых грибов;
о технологиях искусственного выращивания грибов;
об основных различиях съедобных и ядовитых грибов;
о безопасных технологиях сбора и заготовки грибов.

Ученик получит возможность научиться:

определять культивируемые грибы по внешнему виду;
создавать условия для искусственного выращивания культивируемых грибов;
владеть безопасными способами сбора и заготовки грибов.

Раздел 9. Технологии животноводства

Ученик научится (узнает):

как правильно организовать кормление животных;
какие существуют виды кормов и из чего они состоят;
какие технологии и оборудование применяются при кормлении животных и заготовке кормов;
как выбирать корма и составлять рацион кормления.

Ученик получит возможность научиться:

составлять рацион кормления животных;
оценивать качество кормов;
подготавливать корма к их скармливанию и кормить животных.

Раздел 10. Социально-экономические технологии

Ученик научится (узнает):

для чего проводятся социологические исследования;
с помощью каких технологий можно выяснить мнение людей по тому или иному вопросу.

Ученик получит возможность научиться:

готовить материалы для осуществления различных вариантов технологий социологических исследований.

Раздел 11. Методы и средства творческой исследовательской и проектной деятельности.

Ученик научится (узнает):

Характеризовать сущность метода фокальных объектов;
ориентироваться в видах технической, конструкторской и технологической документации;
как представлять идеи новых объектов с помощью метода проекта;
что представляет собой проектная техническая документация;
какие документы относятся к конструкторской и технологической документации.

Получит возможность научиться:

Применять метод фокальных объектов при проектировании изделий;
составлять необходимую документацию для своего изделия;
проектировать оригинальные объекты с помощью методов фокальных объектов;
разбираться в технической документации, которая необходима для выполнения проекта.

3.Содержание учебного предмета «Технология». 7 класс (70 часов)**Введение – 2 ч.**

Теоретические сведения. Организация работы на уроках технологии. Распорядок работы кабинета – мастерской. Правила поведения в кабинете. Ресурсы кабинета – мастерской. Виды деятельности. Безопасные приёмы работы.

Практическая деятельность. Практическая работа. Знакомство с оборудованием мастерской, литературой, безопасными приёмами работы.

Раздел 1. Основы производства – 4 ч.

Теоретические сведения. Современные средства ручного труда. Средства труда современного производства.

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

Практическая деятельность. Соберите информацию и оформите иллюстрированный буклет о современных электрифицированных и пневматических ручных инструментах, применяемых в производстве. 2. Ознакомьтесь с устройством и правилами пользования отдельными видами аккумуляторных ручных инструментов и выполните пробные технологические операции с изученными инструментами. 3. Понаблюдайте за примерами использования современных ручных электрифицированных инструментов в быту и подготовьте отчет.

Раздел 2. Общая технология – 2ч.

Теоретические сведения. Культура производства. Технологическая культура производства. Культура труда.

Практическая деятельность. ПЗ

1. Соберите информацию и примеры о технологической культуре и культуре труда и оформите иллюстрированные буклеты.
2. Проведите самооценку личной культуры ученического труда на уроках технологии.
3. 3. Примером культуры ученического труда в школе можно назвать «Правила поведения в школе». Познакомьтесь с ними и обсудите с одноклассниками. В чем в них выражается культура? Предложите свои изменения в этот список.

Раздел 3. Техника – 2ч.

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

Практическая деятельность. 1. Изготовьте действующую модель ветряного двигателя. 2. Ознакомьтесь по модели с устройством паровой машины. 3. Ознакомьтесь с принципом работы гидравлического домкрата. 4. Ознакомьтесь по модели с устройством двигателя внутреннего сгорания.

Раздел 4. Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов – 20ч

Теоретические сведения. Производство металлов. Производство древесных материалов. Производство искусственных материалов и пластмасс. Особенности производства искусственных и синтетических волокон в текстильном производстве. Свойства искусственных волокон. Производственные технологии обработки конструкционных материалов резанием. Производственные технологии пластического формования металлов. Физико-химические и термические технологии обработки конструкционных материалов.

Практическая деятельность. 1. с расплавлением в муфельной печи куска олова и литьем из него изделия в готовую форму. 2. Ознакомьтесь с получением искусственного древесного материала из древесных опилок и казеинового клея. Л-пр. Определение волокнистого состава ткани. Пр.1. Склеивание заготовок для будущих изделий из древесины или древесных материалов. 2. Изготовление изделий с использованием сверлильного и токарного станков для обработки древесины. 3. Изготовление изделий с использованием швейной и вязальной машины.

Раздел 5. Технологии обработки пищевых продуктов – 16 ч.

Теоретические сведения. Характеристики основных пищевых продуктов, используемых в процессе приготовления изделий из теста. Хлеб продукты хлебопекарной промышленности. Мучные кондитерские изделия и тесто для их приготовления. Переработка рыбного сырья. Пищевая ценность рыбы. Механическая и тепловая кулинарная обработка рыбы. Морепродукты. Рыбные консервы и присервы.

Практическая деятельность. Подберите не менее 5 пословиц и поговорок о хлебе. Подготовьте реферат (сообщение) об истории появления пряностей на Руси. Сравните между собой виды теста по предложенным показателям. Результаты запишите в таблицу, перенесенную в тетрадь. Разработайте сценарий праздника «Начинающий кондитер» или «Масленица». ПР. 1. Приготовление кондитерских изделий из слоеного теста. 2. Приготовление кондитерских изделий из песочного теста. 3. Приготовление кондитерских изделий из бисквитного теста.

Подготовьте сообщение (реферат) «Рыба-бесценный источник кулинарных шедевров». Объясните значение термина «полуфабрикат». Разработайте меню рыбного ресторана здорового питания. Л-Пр.1. Определение доброкачественности рыбы органолептическим методом. 2. Определение свежести рыбы методом химического экспресс-анализа. 3. Определение доброкачественности рыбных консервов органолептическим методом. ПР.1. Разделка чешуйчатой рыбы. 2. Приготовление кулинарного блюда из рыбы или из морепродуктов.

Раздел 6. Технологии получения, преобразования и использования энергии – 4ч.

Теоретические сведения. Энергия магнитного поля. Энергия электрического поля. Энергия электрического тока. Энергия электромагнитного поля.

Практическая деятельность. Пр Подготовьте иллюстрированный реферат о свойствах и применении энергии магнитного поля, электростатического тока, электрического тока или магнитных волн.

Раздел 7. Технологии получения, обработки и использования информации – 4 ч.

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

Практическая деятельность. 1. Составьте бланк протокола для проведения наблюдений за ростом, развитием или поведением домашнего животного (растением). 2. Проведите наблюдения по составленному протоколу. 3. Проведите хронометраж выполнения домашних заданий в выбранный день недели.

Раздел 8. Технологии растениеводства – 6ч.

Теоретические сведения. Грибы, их значение в природе и жизни человека. Характеристика искусственно выращенных 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.

Практическая деятельность. Л-Пр.1. Определение культивируемых грибов по внешнему виду и условий их выращивания. 2. Овладение технологиями выращивания культивируемых грибов. 3. Определение съедобных и ядовитых грибов по внешнему виду.

Раздел 9. Технологии животноводства – 2 ч.

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

Практическая деятельность. ПР1. Найдите в интернете описание современных механизированных технологий заготовки силоса и сенажа с иллюстрациями. Подготовьте сообщение об этих технологиях с презентацией. Объясните, в чем различия между сеном, сенажом и силосом, сравните их преимущества и недостатки. 2. Кратко опишите машины и механизмы, которые применяются на каждом этапе технологического процесса заготовки травяных кормов, представьте изображения их внешнего вида и рабочих органов, по возможности продемонстрируйте видеозаписи работы этой техники в поле.

Раздел 10. Социально-экономические технологии – 4 ч.

Теоретические сведения. Назначение социологических исследований. Технологии опроса: анкетирование. Технологии опроса: интервью.

Практическая деятельность. Составьте 5 вопросов с открытой и закрытой формой ответа. 2. Разработайте анкету для изучения успеваемости учащихся вашего класса. 3. Определите тему, составьте план интервью и подготовьте вопросы для интервьюирования учителей или родственников.

Раздел 11. Методы и средства творческой и проектной деятельности – 4 ч.

Теоретические сведения. Создание новых идей методом фокальных объектов. Техническая документация в проекте. Конструкторская документация. Технологическая документация в проекте. Разработка инновационного объекта или услуги методом фокальных объектов.

Чтение различных видов проектной документации. Выполнение эскизов и чертежей. Анализ качества проектной документации проектов, выполненных ранее одноклассниками. Ознакомление с различными профессиями, которые используют эскизы и чертежи.

Практическая деятельность. Разработать вариант нескольких сувенирных изделий с помощью метода фокальных объектов.

4. Календарно-тематическое планирование Технология 7кл (68ч).

№ п/п	Раздел, тема	Кол-во часов	Дата	
			План	факт

	Введение – 2 ч.			
1	Организация работы на уроках технологии.	1	04.09.20	
2	Безопасные приёмы работы.	1	04.09.20	
	Раздел 1. Основы производства – 4ч.			
3	Современные средства ручного труда.	1	11.09.20	
4	Средства труда современного производства.	1	11.09.20	
5	Агрегаты и производственные линии.	1	18.09.20	
6	Практическая работа.	1	18.09.20	
	Раздел 2. Общая технология – 2ч.			
7	Культура производства.	1	25.09.20	
8	Культура труда.	1	25.09.20	
	Раздел 3. Техника – 2ч.			
9	Двигатели.	1	02.10.20	
10	Воздушные и гидравлические двигатели.	1	02.10.20	
	Раздел 4. Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов – 20ч.			
11	Производство металлов.	1	09.10.20	
12	Профессии и производство.	1	09.10.20	
13	Производство древесных материалов.	1	16.10.20	
14	Профессии и производство.	1	16.10.20	
15	Производство искусственных синтетических материалов и пластмасс.	1	23.10.20	
16	Профессии и производство.	1	23.10.20	
17	Практическая работа	1	13.11.20	
18	Производство искусственных и синтетических волокон.	1	13.11.20	
19	Профессии и производство.	1	20.11.20	
20	Свойства искусственных волокон.	1	20.11.20	

21	Профессии и производство.	1	27.1120	
22	Лабораторно-практическая работа.	1	27.11.20	
23	Обработка материалов резанием.	1	04.12.20	
24	Профессии и производство.	1	04.12.20	
25	Технология пластического формования материалов.	1	11.12.20	
26	Ковка. Штамповка.	1	11.12.20	
27	Физико-химические технологии обработки.	1	18.12.20	
28	Термические технологии обработки.	1	18.12.20	
29	Практическая работа	1	25.12.20	
30	Практическая работа	1	25.12.20	
	Раздел 5. Технологии обработки пищевых продуктов – 16 ч.			
31	Дрожжевое тесто.	1	15.01.21	
32	Бездрожжевое тесто.	1	15.01.21	
33	Хлеб.	1	22.01.21	
34	Хлебопекарная продукция.	1	22.01.21	
35	Песочное тесто.	1	29.01.21	
36	Бисквитное тесто.	1	29.01.21	
37	Заварное тесто.	1	05.02.21	
38	Слоеное тесто.	1	05.02.21	
39	Практическая работа	1	12.02.21	
40	Переработка рыбного сырья.	1	12.02.21	
41	Пищевая ценность рыбы.	1	19.02.21	
42	Механическая обработка рыбы	1	19.02.21	
43	Тепловая обработка рыбы	1	26.02.21	
44	Морепродукты.	1	26.02.21	
45	Рыбные консервы и присервы.	1	05.03.21	

46	Практическая работа	1	05.03.21	
	Раздел 6. Технологии получения, преобразования и использования энергии – 4ч.			
47	Энергия магнитного поля.	1	12.03.21	
48	Энергия электрического поля.	1	12.03.21	
49	Энергия электрического тока.	1	19.03.21	
50	Энергия электромагнитного поля.	1	19.03.21	
	Раздел 7. Технологии получения, обработки и использования информации – 4 ч.			
51	Источники и каналы получения информации.	1	09.04.21	
52	Метод наблюдения в получении новой информации.	1	09.04.21	
53	Технические средства проведения наблюдений.	1	16.04.21	
54	Опыты или эксперименты для получения новой информации.	1	16.04.21	
	Раздел 8. Технологии растениеводства – 6ч.			
55	Грибы, их значение в природе и жизни человека.	1	23.04.21	
56	Характеристика искусственно выращенных грибов.	1	23.04.21	
57	Требования к среде и условиям выращивания культивируемых грибов.	1	30.04.21	
58	Технологии ухода за грибницами и получение урожая шампиньонов и вешенек	1	30.04.21	
59	Безопасные технологии сбора и заготовки дикорастущих грибов. Лабораторно-практическая работа.	1	07.05.21	
	Раздел 9. Технологии животноводства – 2 ч.			
60	Корма для животных.	1	07.05.21	

	Составление рационов кормления.			
	Раздел 10. Социально-экономические технологии – 4 ч.			
61	Назначение социологических исследований.	1	14.05.21	
62	Технологии опроса: анкетирование, интервью.	1	14.05.21	
63	Практическая работа.	1	21.05.21	
	Раздел 11. Методы и средства творческой и проектной деятельности – 4 ч.			
64	Создание новых идей методом фокальных объектов.	1	21.05.21	
65	Технологическая и конструкторская документация в проекте.	1	28.05.21	
66	Проект. Защита проекта.	1	28.05.21	
	Итого:	66		

Лист коррекции (корректировки) календарно-тематического планирования

№ п/п	Предмет	Учитель	Класс	Причина коррекции (корректировки)	Способ коррекции (корректировки)	Дата, тема урока	Кол-во часов по плану за год	Кол-во фактических часов с учётом коррекции (корректировки)
1.	Технология	Попова В.Е	7 а б в	Пятница, каникулы.	Объединение тем уроков 59-60. 61-62. 64-65. 68-69.	07.05.21-Безопасные технологии сбора и заготовки дикорастущих грибов. Лабораторно-практическая работа. 07.05.21- Корма для животных. Составление рационов кормления. 14.05.21 -Технологии опроса: анкетирование, интервью. 28.05.21-Проект.Защита проекта.	70	66

РАССМОТРЕНО

на заседании ШМО

27.08.2020г.

_____ Шаповалова П.И.

СОГЛАСОВАНО

Заместитель директора по УВР

28.08.2020г. _____ Старун Е.С.