Утверждаю.

 Директор\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 Приказ №

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

28.08.2019 №

**ПО ТЕХНОЛОГИИ**

(БАЗОВЫЙ УРОВЕНЬ)

7а класс

*Учитель: Белова Екатерина Александровна*

*2019-2020 учебный год*

**Пояснительная** **записка**

Рабочая программа по технологии для 7 класса составлена на основе ФГОС основного общего образования, Примерной программы В. М.Казакевича.

В рабочую программу по технологии для девочек, внесены изменения в связи с разделением класса по гендерному признаку. Сокращено количество часов в главе «Производство» с 4 ч до 2 ч. И добавлено в главу «Технологии растениеводства» 2 часа. Сокращено количество часов в главе «Техника» с 6 ч до 2 ч. и в главе «Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов» с 8 ч до 5 ч и добавлено в главу «Технологии обработки пищевых продуктов» 6 часов и в главу «Социально-экономические технологии» 1 час.

На изучение программы выделено 68 часов в год из расчёта 2 учебных часа в неделю.

**Используемый учебно - методический комплект.**

**Печатные пособия:**

1. Технология 7 класс: учеб. для образоват. организаций / В. М. Казакевич и др; под ред В. М. Казакевича. – М.: Просвещение, 2019. – 192 с.
2. Технология. 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. Семенова. — М.: Просвещение, 2018. — 58 с.

**Наглядные пособия:**

Таблицы и наглядные материалы по технологии.

**Компьютерные и информационно-коммуникативные средства:**

Мультимедийные (цифровые) инструменты и образовательные ресурсы, обучающие программы по предмету.

**Оборудование класса**

1. Ученические столы двухместные с комплектом стульев
2. Стол учительский с тумбой
3. Стенды для вывешивания иллюстративного материала.

**Личностные, метапредметные и предметные результаты освоения учебного предмета, курса**

Усвоение данной программы обеспечивает достижение следующих результатов.

**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 их 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 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;

— 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:

— 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, 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.

**Содержание курса**

Методы и средства творческой и проектной деятельности 4 часа

Создание новых идей методом фокальных объектов. (1 час);

Техническая документация в проекте. (1 час);

Конструкторская документация. . (1 час);

Технологическая документация в проекте. (1 час)

Производство 2 часа

Агрегаты и производственные линии. (2 часа)

Технология 6 часов

Культура производства. (2 часа);

Технологическая культура производства. (2 часа);

Культура труда. (2 часа)

Техника 2 часа

Двигатели. (2 часа)

Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов 5 часов

Производство синтетических материалов и пластмасс. (1 час);

Особенности производства искусственных волокон в текстильном производстве. (2 часа);

Свойства искусственных волокон. (2 часа)

Технологии обработки пищевых продуктов 14 часов

Характеристики основных пищевых продуктов, используемых в процессе приготовления изделий из теста. (2 часа);

Хлеб и продукты хлебопекарной промышленности. (2 часа);

Мучные кондитерские изделия и тесто для их приготовления. (4 часа);

Переработка рыбного сырья. (2 часа);

Пищевая ценность рыбы. Механическая и тепловая кулинарная обработка рыбы. (2 часа);

 Нерыбные пищевые продукты моря. Рыбные консервы и пресервы. (2 часа)

Технологии получения, преобразования и использования энергии 6 часов

Энергия магнитного поля. (2 часа);

Энергия электрического тока. (2 часа);

Энергия электромагнитного поля. (2 часа)

Технологии получения, обработки и использования информации 6 часов

Источники и каналы получения информации. (1 час);

Метод наблюдения в получении новой информации. (1 час);

Технические средства проведения наблюдений. (2 часа);

Опыты или эксперименты для получения новой информации. (2 часа)

Технологии растениеводства 10 часов

Грибы. Их значение в природе и жизни человека. (2 часа);

 Характеристика искусственно выращиваемых съедобных грибов. (2 часа);

Требования к среде и условиям выращивания культивируемых грибов. (2 часа);

Технологии ухода за грибницами и получение урожая шампиньонов и вёшенок. (2 часа);

Безопасные технологии сбора и заготовки грибов. (2 часа)

Технологии животноводства 6 часов

Корма для животных. (2 часа);

Состав кормов и их питательность. Составление рационов кормления. (2 часа);

Подготовка кормов к скармливанию и раздача животным. (2 часа)

Социально-экономические технологии 7 часов

Назначение социологических исследований. (2 часа);

 Технология опроса: анкетирование. (2 часа);

 Технология опроса: интервью. (3 часа)

**Требования к уровню подготовки учащихся.**

**По окончанию курса технологии учащиеся научатся**

МОДУЛЬ 1. Методы и средства творческой и проектной деятельности

— Обосновывать и осуществлять учебные проекты материальных объектов, нематериальных услуг, технологий;

— обосновывать потребность в конкретном материальном благе, услуге или технологии;

— чётко формулировать цель проекта (вид, форму и предназначение изделия, услуги, технологии);

— разрабатывать программу выполнения проекта;

— составлять необходимую учебно- технологическую документацию;

— подбирать оборудование и материалы;

— организовывать рабочее место;

— осуществлять технологический процесс;

— контролировать ход и результаты работы;

— оформлять проектные материалы

МОДУЛЬ 2. Производство

— Соотносить изучаемый объект или явления с природной средой и техно сферой;

— различать нужды и потребности людей, виды материальных и нематериальных благ для их удовлетворения;

— устанавливать рациональный перечень потребительских благ для современного человека;

— ориентироваться в сущностном проявлении основных категорий производства: продукт труда, предмет труда, средства производства, средства труда, процесс производства, технологический процесс производства;

— сравнивать и характеризовать раз личные транспортные средства, применяемые в процессе производства материальных благ и услуг;

— находить источники информации о перспективах развития современных производств в области проживания, а также об актуальном состоянии и перспективах развития регионального рынка труда

МОДУЛЬ 3. Технология

— Чётко характеризовать сущность технологии как категории производства;

— разбираться в видах и эффективности технологий получения, преобразования и применения материалов, энергии, информации, объектов живой природы и социальной среды;

— оценивать влияние современных технологий на общественное развитие;

— ориентироваться в современных и перспективных технологиях сферы производства и сферы услуг, а также в информационных технологиях;

— оптимально подбирать технологии с учётом предназначения продукта труда и масштабов производства;

— прогнозировать для конкретной технологии возможные потребительские и производственные характеристики продукта труда

МОДУЛЬ 4. Техника

— Разбираться в сущности того, что такое техника, техническая система, технологическая машина, механизм;

— классифицировать виды техники по различным признакам; находить информацию о современных видах техники;

— изучать конструкцию и принципы работы современной техники;

— оценивать область применения и возможности того или иного вида техники;

— разбираться в принципах работы устройств систем управления техникой;

— управлять моделями роботизированных устройств

— Оценивать технический уровень совершенства действующих машин и механизмов;

— моделировать машины и механизмы;

— разрабатывать оригинальные конструкции машин и механизмов для сформулированной идеи

МОДУЛЬ 5. Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов

— Читать и создавать технические рисунки, чертежи, технологические карты;

— анализировать возможные технологические решения, определять их достоинства и недостатки в контексте заданной ситуации;

— Выполнять чертежи и эскизы с использованием средств компьютерной поддержки;

— проектировать весь процесс получения материального продукта;

— разрабатывать и создавать изделия с помощью 3D-принтера;

— совершенствовать технологию получения материального продукта на основе дополнительной информации

МОДУЛЬ 6. Технологии обработки пищевых продуктов

— Ориентироваться в рационах питания для различных категорий людей в различных жизненных ситуациях;

— выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах;

— разбираться в способах обработки пищевых продуктов, применять их в бытовой практике;

— выполнять механическую и тепловую обработку пищевых продуктов;

— соблюдать санитарно-гигиенические требования при обработке пищевых продуктов;

— владеть технологией карвинга для оформления праздничных блюд

МОДУЛЬ 7. Технологии получения, преобразования и использования энергии

— Характеризовать сущность работы и энергии;

— разбираться в видах энергии, используемых людьми;

— ориентироваться в способах получения, преобразования, использования и аккумулирования механической энергии;

— сравнивать эффективность различных источников тепловой энергии;

— ориентироваться в способах получения и использования энергии магнитного поля;

— давать оценку экологичности производств, использующих химическую энергию;

— выносить суждения об опасности и безопасности ядерной и термоядерной энергетики

МОДУЛЬ 8. Технологии получения, обработки и использования информации

— Разбираться в сущности информации и формах её материального воплощения;

— осуществлять технологии получения, представления, преобразования и использования различных видов информации;

— применять технологии записи различных видов информации;

— разбираться в видах информационных каналов человека и представлять их эффективность;

— владеть методами и средствами получения, преобразования, применения и сохранения информации;

— Пользоваться различными современными техническими средствами для получения, преобразования, предъявления и сохранения информации;

МОДУЛЬ 9. Технологии растениеводства

— Применять основные агротехнологические приёмы выращивания культурных растений;

— определять полезные свойства культурных растений;

— классифицировать культурные растения по группам;

— проводить исследования с культурными растениями;

— выполнять способы подготовки и закладки сырья дикорастущих растений на хранение;

— владеть методами переработки сырья дикорастущих растений;

— определять культивируемые грибы по внешнему виду

МОДУЛЬ 10. Технологии животноводства

— Описывать роль различных видов животных в удовлетворении материальных и нематериальных потребностей человека;

— анализировать технологии, связанные с использованием животных;

— выделять и характеризовать основные элементы технологий животноводства;

— собирать информацию и описывать технологии содержания домашних животных;

— оценивать условия содержания животных в квартире, школьном зооуголке, личном подсобном хозяйстве и их соответствие требованиям;

— составлять по образцам рационы кормления домашних животных в семье (в городской школе) и в личном подсобном хозяйстве (в сельской школе);

— подбирать корма, оценивать их пригодность к скармливанию по внешним признакам, подготавливать корма к скармливанию и кормить животных

МОДУЛЬ 11. Социальные технологии

— Разбираться в сущности социальных технологий;

— ориентироваться в видах социальных технологий;

— характеризовать технологии сферы услуг, социальные сети как технологию;

— создавать средства получения информации для социальных технологий;

— ориентироваться в профессиях, относящихся к социальным технологиям;

— осознавать сущность категорий «рыночная экономика», «потребность»,

«спрос», «маркетинг», «менеджмент» — Обосновывать личные потребности и выявлять среди них наиболее приоритетные.

**Тематическое планирование**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| №п/п | Наименование раздела | Количество часов |
|  | Методы и средства творческой и проектной деятельности  | 4 |
| 2. |  Производство | 2 |
| 3. |  Технология | 6 |
| 4. | Техника | 2 |
| 5. | Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов | 5 |
| 6. | Технологии обработки пищевых продуктов |  14 |
| 7. | Технологии получения, преобразования и использования энергии | 6 |
| 8. | Технологии получения, обработки и использования информации | 6 |
| 9. | Технологии растениеводства |  10 |
| 10. | Технологии животноводства | 6 |
| 11. | Социально-экономические технологии |  7 |
|  | Итого: |  68 |

**Календарно – тематическое планирование.**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№****п/п** | **Содержание** | **Общее количество часов** | **Планируемые сроки** | **Дата по факту****7а** | **Дата по факту 7б** |
| **Методы и средства творческой и проектной деятельности 4 часа** |  |
| 1 | Создание новых идей при помощи метода фокальных объектов.  | 1 | 02.09-06.09 |  |  |
| 2 | Техническая документация в проекте.  | 1 | 02.09-06.09 |  |  |
| 3 | Конструкторская документация.  | 1 | 09.09-13.09 |  |  |
| 4 | Технологическая документация в проекте | 1 | 09.09-13.09 |  |  |
| **Производство 2 часа** |  |
| 5-6 | Агрегаты и производственные линии | 2 | 16.09-20.09 |  |  |
| **Технология 6 часов** |  |
| 7-8 | Культура производства.  | 2 | 23.09-27.09  |  |  |
| 9-10 | Технологическая культура производства. | 2 | 30.09-04.10 |  |  |
| 11-12 | Культура труда | 2 | 07.10-11.10 |  |  |
| **Техника 2 часа** |  |
| 13-14 | Двигатели.  | 2 | 14.10-18.10 |  |  |
| **Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов 5 часов** |  |
| 15 | Производство синтетических материалов и пластмасс.  | 1 | 21.10-25.10 |  |  |
| 16-17 | Особенности производства искусственных волокон в текстильном производстве. | 2 | 21.10-25.10 05.11-08.11 |  |  |
| 18-19 | Свойства искусственных волокон.  | 2 | 05.11-08.11 11.11-15.11 |  |  |
| **Технологии обработки пищевых продуктов 14 часов** |  |
| 20-21 | Характеристики основных пищевых продуктов, используемых в процессе приготовления изделий из теста. |  2 | 11.11-15.11  18.11- 22.11 |  |  |
| 22-23 | Хлеб и продукты хлебопекарной промышленности.  |  2 | 18.11-22.11 25.11-29.11 |  |  |
| 24-25-26-27 | Мучные кондитерские изделия и тесто для их приготовления. | 4 | 25.11-29.11 02.12-06.12 09.12-13.12 |  |  |
| 28-29 | Переработка рыбного сырья.  | 2 | 09.12-13.12 16.12-20.12 |  |  |
| 30-31 | Пищевая ценность рыбы. Механическая и тепловая кулинарная обработка рыбы.  | 2 | 16.12-20.12 23.12-27.12 |  |  |
| 32-33 | Нерыбные пищевые продукты моря. Рыбные консервы и пресервы | 2 | 23.12-27.12 13.01-17.01 |  |  |
| **Технологии получения, преобразования и использования энергии 6 часов** |  |
| 34-35 | Энергия магнитного поля.  | 2 | 13.01-17.01 20.01-24.01 |  |  |
| 36-37 | . Энергия электрического тока. | 2 | 20.01-24.01 27.01-31.01 |  |  |
| 38-39 | Энергия электромагнитного поля | 2 | 27.01-31.01 03.02-07.02 |  |  |
| **Технологии получения, обработки и использования информации 6 часов** |  |
| 40 | Источники и каналы получения информации.  | 1 | 03.02-07.02 |  |  |
| 41 | Метод наблюдения в получении новой информации. | 1 | 10.02-14.02 |  |  |
| 42-43 | Технические средства проведения наблюдений. | 2 | 10.02-14.02 17.02-21.02 |  |  |
| 44-45 | Опыты или эксперименты для получения новой информации | 2 | 17.02-21.02 24.02-28.02 |  |  |
| **Технологии растениеводства 10 часов** |  |
| 46-47 | Грибы. Их значение в природе и жизни человека.  | 2 | 24.02-28.02 02.03-06.03 |  |  |
| 48-49 | Характеристика искусственно выращиваемых съедобных грибов.  | 2 | 02.03-06.03 09.03-13.03 |  |  |
| 50-51 | Требования к среде и условиям выращивания культивируемых грибов. | 2 | 09.03-13.03 16.03-20.03 |  |  |
| 52-53 | Технологии ухода за грибницами и получение урожая шампиньонов и вёшенок. | 2 | 16.03-20.03 30.03-03.04 |  |  |
| 54-55 | Безопасные технологии сбора и заготовки грибов | 2 | 30.03-03.04 06.04-10.04 |  |  |
| **Технологии животноводства 6 часов** |  |
| 56-57 | Корма для животных.  | 2 | 06.04-10.04 13.04-17.04 |  |  |
| 58-59 | Состав кормов и их питательность. Составление рационов кормления. | 2 | 13.04-17.04 20.04-24.04 |  |  |
| 60-61 | Подготовка кормов к скармливанию и раздача их животным | 2 | 20.04-24.04 27.04-01.05 |  |  |
| **Социально-экономические технологии 7 часов** |  |
| 62-63 | Назначение социологических исследований.  | 2 | 27.04-01.0504.05-08.05 |  |  |
| 64-65 | Технология опроса: анкетирование. | 2 | 04.05-08.05 11.05-15.05 |  |  |
| 66-67-68 | Технология опроса: интервью | 3 | 11.05-15.0518.05-22.05 |  |  |
|  | **Итого** |  **68** |  |  |  |

**СОГЛАСОВАНО** Зам. директора (УВР)\_\_\_\_\_\_