

Петровский городской округ  
МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА №11

ОБСУЖДЕНО  
на заседании педагогического совета  
МКОУ СОШ №11  
от 30.08.2022 протокол № 1  
Председатель педагогического совета  
Н.В. Зубцова

УТВЕРЖДЕНО  
приказом муниципального казенного  
образовательного учреждения  
средней общеобразовательной школы №11  
от 31.08.2022 № 430

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

по технологии  
(указать учебный предмет, курс)

Уровень образования (класс) основное общее 7 в а  
(начальное общее, основное общее, среднее общее образование с указанием классов)

Учитель или группа учителей, разработчиков рабочей программы  
Ворова Елена Анатольевна  
учитель технологии, высшая  
(ФИО ( полностью), должность, категория)

Программа разработана в соответствии

ФГОС основного общего образования второго поколения  
(указать ФГОС)

с учетом УМК  
«Технология» В.М. Казакевич,  
Т.В. Бугурина, Т.Ю. Семцова «Провещение»  
(указать автора, издательство)

2022-2023 учебный год

## **1. Планируемые результаты освоения учебного предмета, курса: личностные, метапредметные и предметные результаты освоения учебного предмета, курса.**

Обучение в основной школе является вторым уровнем пропедевтического технологического образования. Одной из важнейших задач этой ступени является подготовка обучающихся к осознанному и ответственному выбору жизненного и профессионального пути. В результате обучающиеся должны научиться самостоятельно формулировать цели и определять пути их достижения, использовать приобретенный в школе опыт деятельности в реальной жизни, за рамками учебного процесса.

Изучение технологии в основной школе обеспечивает достижение личностных, метапредметных и предметных результатов.

### **1.1. Личностные результаты**

Личностными результатами освоения учащимися 7-х классов программы «Технология» являются:

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

### **1.2. Метапредметные результаты**

Метапредметными результатами освоения учащимися 7-х классов программы «Технология» являются:

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

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

### 1.3. Предметные результаты

Предметными результатами освоения учащимися 7-х классов программы «Технология» являются:

В познавательной сфере у учащихся будут сформированы:

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

В сфере созидательной деятельности у учащихся будут сформированы:

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

В эстетической сфере у учащихся будут сформированы:

- умения проводить дизайнерское проектирование изделия или рациональную эстетическую организацию работ;
- владение методами моделирования и конструирования;
- навыки применения различных технологий технического творчества и декоративно - прикладного искусства в создании изделий материальной культуры или при оказании услуг;
- умение сочетать образное и логическое мышление в процессе творческой деятельности;
- композиционное мышление.

В коммуникативной сфере у учащихся будут сформированы:

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

В физиолого - психологической сфере у учащихся будут сформированы:

- развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и приспособлениями;
- достижение необходимой точности движений и ритма при выполнении различных технологических операций;

- соблюдение требуемой величины усилия, прикладываемого к инструменту с учетом технологических требований;
- развитие глазомера;
- развитие осязания, вкуса, обоняния.

*Предметные образовательные результаты конкретизируются по каждому уроку в календарно-тематическом планировании, являющимся приложением 1 к рабочей программе.*

## **2. Содержание учебного предмета, курса.**

Структура содержания программы выполнена по концентрической схеме. Содержание деятельности учащихся в каждом классе включает в себя 11 общих для всех классов модулей:

- Модуль 1. Методы и средства творческой и проектной деятельности.
- Модуль 2. Производство.
- Модуль 3. Технология.
- Модуль 4. Техника.
- Модуль 5. Технологии получения, обработки, преобразования и использования конструкционных материалов.
- Модуль 6. Технологии обработки пищевых продуктов.
- Модуль 7. Технологии получения, преобразования и использования энергии.
- Модуль 8. Технологии получения, обработки и использования информации.
- Модуль 9. Технологии растениеводства.
- Модуль 10. Технологии животноводства.
- Модуль 11. Социальные технологии.

Содержание модулей предусматривает изучение и усвоение информации по следующим сквозным тематическим линиям:

- 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;
- технологическая культура производства;
- культура и эстетика труда;
- история, перспективы и социальные последствия развития техники и технологии;
- виды профессионального труда и профессии.

### **Теоретические сведения**

#### **Модуль 1. Методы и средства творческой и проектной деятельности.**

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

#### **Модуль 2. Производство.**

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

#### **Модуль 3. Технология.**

Культура производства. Технологическая культура производства. Культура труда.

#### **Модуль 4. Техника.**

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

#### **Модуль 5. Технологии получения, обработки, преобразования и использования конструкционных материалов.**

Производство металлов. Производство древесных материалов. Производство синтетических материалов и пластмасс. Особенности производства искусственных волокон в текстильном производстве. Свойства искусственных волокон. Производственные технологии обработки

конструкционных материалов резанем. Производственные технологии пластического формования материалов. Физико – химические и термические технологии обработки материалов.

#### **Модуль 6. Технологии обработки пищевых продуктов.**

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

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

#### **Модуль 7. Технологии получения, преобразования и использования энергии.**

Энергия магнитного поля. Энергия электрического тока. Энергия электромагнитного поля.

#### **Модуль 8. Технологии получения, обработки и использования информации.**

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

#### **Модуль 9. Технологии растениеводства.**

Грибы. Их значение в природе и жизни человека. Характеристика искусственно выращиваемых съедобных грибов. Требования к среде и условиям выращивания культивируемых грибов. Технологии ухода за грибницами и получение урожая шампиньонов и вешенки. Безопасные технологии сбора и заготовки дикорастущих грибов.

#### **Модуль 10. Технологии животноводства.**

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

#### **Модуль 11. Социальные технологии**

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

### **Практические работы.**

#### **Модуль 1. Методы и средства творческой и проектной деятельности.**

Чтение различных видов проектной документации. Выполнение эскизов и чертежей. Анализ качества проектной документации проектов, выполненных ранее одноклассниками. Разработка инновационного объекта или услуги методом фокальных объектов.

#### **Модуль 2. Производство.**

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

#### **Модуль 3. Технология.**

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

#### **Модуль 4. Техника.**

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

#### **Модуль 5. Технологии получения, обработки, преобразования и использования конструкционных материалов.**

Проектные работы по изготовлению изделий на основе обработки конструкционных и текстильных материалов с помощью ручных инструментов, приспособлений, станков, маши. Организация экскурсий и интегрированных уроков с учреждениями НПО, СПО соответствующего профиля. Ознакомление с устройством и работой станков. Упражнения по управлению станками. Учебно - практические работы на станках.

#### **Модуль 6. Технологии обработки пищевых продуктов.**

Приготовление кулинарных блюд из теста; десертов и органолептическая оценка их качества. Механическая обработка рыбы и морепродуктов. Приготовление блюд из рыбы и морепродуктов. Определение доброкачественности рыбы и морепродуктов органолептическим и методом химического анализа.

#### **Модуль 7. Технологии получения, преобразования и использования энергии.**

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

**Модуль 8. Технологии получения, обработки и использования информации.**

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

**Модуль 9. Технологии растениеводства.**

Определение по внешнему виду групп одноклеточных и многоклеточных грибов. Определение культивируемых грибов по внешнему виду. Создание условий для искусственного выращивания культивируемых грибов. Владение безопасными способами сбора и заготовки грибов. Опыты по осуществлению технологических процессов промышленного производства культивируемых грибов (в условиях своего региона).

**Модуль 10. Технологии животноводства.**

Сбор информации и описание условий содержания домашних животных в своей семье, семьях друзей. Проектирование и изготовление простейших технических устройств, обеспечивающих условия содержания животных и облегчающих уход за ними: клетки, будки для собак, автопоилки для птиц, устройства для аэрации аквариумов, автоматизированные кормушки для кошек и др. Выявление проблем бездомных животных для своего микрорайона села, поселка.

**Модуль 11. Социальные технологии.**

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

**3. Тематическое планирование с указанием количества часов, отводимых на освоение каждого модуля.**

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

## Календарно-тематическое планирование по технологии 7 класс

№ урока п/п	Тема урока	Дата проведения		
		7А	7Б	7В
1.	Общие правила техники безопасности на уроках технологии	6.09	6.09	3.09
2.	Создание новых идей методом фокальных объектов	6.09	6.09	3.09
3.	Техническая документация в проекте.	13.09	13.09	10.09
4.	Техническая документация в проекте.	13.09	13.09	10.09
5.	Конструкторская документация. Технологическая документация в проекте.	20.09	20.09	17.09
6.	Конструкторская документация. Технологическая документация в проекте.	20.09	20.09	17.09
7.	Современные средства ручного труда.	27.09	27.09	24.09
8.	Современные средства ручного труда.	27.09	27.09	24.09
9.	Средства труда современного производства. Агрегаты и производственные линии	4.10	4.10	1.10
10.	Средства труда современного производства. Агрегаты и производственные линии	4.10	4.10	1.10
11.	Культура производства	11.10	11.10	8.10
12.	Культура производства	11.10	11.10	8.10
13.	Технологическая культура производства	18.10	18.10	15.10
14.	Технологическая культура производства	18.10	18.10	15.10
15.	Культура труда	25.10	25.10	22.10
16.	Культура труда	25.10	25.10	22.10
17.	Двигатели. Воздушные двигатели. Гидравлические двигатели	8.11	8.11	29.10
18.	Двигатели. Воздушные двигатели. Гидравлические двигатели	8.11	8.11	29.10
19.	Паровые двигатели. Тепловые машины внутреннего сгорания	15.11	15.11	12.11
20.	Паровые двигатели. Тепловые машины внутреннего сгорания	15.11	15.11	12.11
21.	Реактивные и ракетные двигатели. Электрические двигатели	22.11	22.11	19.11
22.	Реактивные и ракетные двигатели. Электрические двигатели	22.11	22.11	19.11
23.	Производство металлов.	29.11	29.11	26.11

	Производство древесных материалов. Производство синтетических материалов и пластмасс			
24.	Производство металлов. Производство древесных материалов. Производство синтетических материалов и пластмасс	29.11	29.11	26.11
25.	Особенности производства искусственных волокон в текстильном производстве. Свойства искусственных волокон	6.12	6.12	3.12
26.	Особенности производства искусственных волокон в текстильном производстве. Свойства искусственных волокон	6.12	6.12	3.12
27.	Производственные технологии обработки конструкционных материалов резанием	13.12	13.12	10.12
28.	Производственные технологии обработки конструкционных материалов резанием	13.12	13.12	10.12
29.	Производственные технологии пластического формования материалов	20.12	20.12	17.12
30.	Производственные технологии пластического формования материалов	20.12	20.12	17.12
31.	Физико-химические и термические технологии обработки материалов	27.12	27.12	24.12
32.	Физико-химические и термические технологии обработки материалов	27.12	27.12	24.12
33.	Общие правила техники безопасности на уроках технологии. Характеристики основных пищевых продуктов, используемых в процессе приготовления изделий из теста. Хлеб и продукты хлебопекарной промышленности	10.01	10.01	14.01
34.	Общие правила техники безопасности на уроках технологии. Характеристики основных пищевых продуктов, используемых в процессе приготовления изделий из теста. Хлеб и продукты хлебопекарной промышленности	10.01	10.01	14.01
35.	Мучные кондитерские изделия и тесто для их приготовления	17.01	17.01	21.01
36.	Мучные кондитерские изделия и тесто для их приготовления	17.01	17.01	21.01
37.	Переработка рыбного сырья. Пищевая ценность рыбы. Механическая и тепловая кулинарная обработка рыбы	24.01	24.01	28.01
38.	Переработка рыбного сырья. Пищевая ценность рыбы. Механическая и тепловая кулинарная обработка рыбы	24.01	24.01	28.01
39.	Морепродукты. Рыбные консервы и пресервы	31.01	31.01	4.02



40.	Морепродукты. Рыбные консервы и пресервы	31.01	31.01	4.02
41.	Энергия магнитного поля. Энергия электрического поля	7.02	7.02	11.02
42.	Энергия магнитного поля. Энергия электрического поля	7.02	7.02	11.02
43.	Энергия электрического тока	21.02	21.02	25.02
44.	Энергия электрического тока	21.02	21.02	25.02
45.	Энергия электромагнитного поля	28.02	28.02	4.03
46.	Энергия электромагнитного	28.02	28.02	4.03
47.	Источники и каналы получения информации	7.03	7.03	11.03
48.	Источники и каналы получения информации	7.03	7.03	11.03
49.	Метод наблюдения в получении новой информации. Технические средства проведения наблюдений	14.03	14.03	18.03
50.	Метод наблюдения в получении новой информации. Технические средства проведения наблюдений	14.03	14.03	18.03
51.	Опыты или эксперименты для получения новой информации	21.03	21.03	1.04
52.	Опыты или эксперименты для получения новой информации	21.03	21.03	1.04
53.	Грибы. Их значение в природе и жизни человека	4.04	4.04	8.04
54.	Грибы. Их значение в природе и жизни человека	4.04	4.04	8.04
55.	Характеристика искусственно выращиваемых съедобных грибов	11.04	11.04	15.04
56.	Характеристика искусственно выращиваемых съедобных грибов	11.04	11.04	15.04
57.	Требования к среде и условиям выращивания культивируемых грибов. Технологии ухода за грибницами и получение урожая шампиньонов и вёшенок	18.04	18.04	22.04
58.	Требования к среде и условиям выращивания культивируемых грибов. Технологии ухода за грибницами и получение урожая шампиньонов и вёшенок	18.04	18.04	22.04
59.	Безопасные технологии сбора и заготовки грибов	25.04	25.04	29.04
60.	Безопасные технологии сбора и заготовки грибов	25.04	25.04	29.04
61.	Корма для животных	8.05	8.05	6.05
62.	Корма для животных	8.05	8.05	6.05
63.	Состав кормов и их питательность. Составление рационов кормления	16.05	16.05	13.05
64.	Состав кормов и их питательность. Составление рационов кормления	16.05	16.05	13.05

65.	Подготовка кормов к скармливанию и раздача их животным	23.05	23.05	20.05
66.	Подготовка кормов к скармливанию и раздача их животным	23.05	23.05	20.05
67.	Назначение социологических исследований.	30.05	30.05	27.05
68.	Назначение социологических исследований.	30.05	30.05	27.05

Учебно-методическое обеспечение

1. Технология. Методическое пособие. 5-9 классы: учебное пособие для общеобразовательных организаций / Казакевич В. М., Пичугина Г. В., Семенова Г. Ю. и др.- М. Просвещение, 2017. – 81 с.

2. Технология. Учебное пособие. 7 класс / Казакевич В.М., Пичугина Г.В., Семёнова Г.Ю. и др. /Под ред. Казакевича В.М. -. АО «Издательство «Просвещение»

3. Рекомендованный Министерством образования и науки РФ набор инструментов, электроприборов, машин, оборудования, плакатов, электронных наглядных пособий, таблиц, оборудования для лабораторно-практических работ, технических средств обучения.

СОГЛАСОВАНО  
Протокол заседания методического объединения  
учителей

МКОУ СОШ №11  
от 30.08.2022 протокол № 1

 Лорвильская В.В.  
(подпись, руководителя МО) (ФИО)

СОГЛАСОВАНО  
заместитель директора по УВР  
Моногарова С.А.  
(подпись) (ФИО)

