

Российская Федерация
Администрация городского округа «Город Калининград»
муниципальное автономное общеобразовательное учреждение средняя
общеобразовательная школа № 24
(МАОУ СОШ № 24)

Проверено

Заместитель директора

31.августа 2022г.

_____/Е.И. Мавлютова

Подпись ФИО зам. дир.

Документ подписан усиленной
квалифицированной электронной подписью
Бернасовская Ирина Михайловна
Исполняющая обязанности директора
МАОУ СОШ № 24
Подписано: 28.10.2022 09:33 (UTC)

Рабочая программа «Технология»
базовый уровень, 7 класс
/ на основе Примерной рабочей
программы учебного предмета «Технология»; УМК под ред.
В.М. Казакевич./

Составитель:

Усанова Надежда Сергеевна

учитель технологии МАОУ СОШ №24

Калининград 2022г.

1. Настоящая рабочая программа разработана в соответствии с основными положениями Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования, с Концепцией духовно-нравственного развития и воспитания личности гражданина России, планируемыми результатами основного общего образования, требованиями ООП ООО МАОУ СОШ № 24 г.Калининграда и ориентирована на работу по учебно-методическому комплексу:
2. *В.М. Казакевич* Программа по учебному предмету «Технология» – М. : Просвещение, 2019, соответствует ФГОС ООО третьего поколения- Москва.
В.М. Казакевич – учебник 7 класс –Технология ,М. : Просвещение 2021г.

Содержание учебного предмета

Основы производства (8 часов).

рациональный перечень потребительских благ для современного человека; характеризовать виды ресурсов, объяснять место ресурсов в проектировании и реализации технологического процесса; называть предприятия региона проживания, работающие на основе современных производственных технологий, приводит примеры функций работников этих предприятий, программы и доступных средств сбора информации; проводить испытания, анализа, модернизации модели; разрабатывать субъективно оригинальные конструкции в заданной ситуации: нахождение вариантов, отбор решений, проектирование и конструирование, испытания, анализ, способы модернизации, альтернативные решения; осуществлять наблюдение (изучение), ознакомление с современными производствами в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, сельского хозяйства, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере и деятельностью занятых в них работников; осуществлять поиск, получение, извлечения, структурирования и обработки информации об изучаемых технологиях, перспективах развития современных производств в регионе проживания, а также информации об актуальном состоянии и перспективах развития регионального рынка труда.

Техника (4 часа).

понятие «техника», «техническая система», «технологическая машина», «конструкция», «механизм»; находить информацию о существующих современных станках, новейших устройствах, инструментах и приспособлениях для обработки конструкционных материалов; изучать устройство современных инструментов, станков, бытовой техники включая швейные машины с электрическим приводом; составлять обзоры техники по отдельным отраслям и видам; изучать конструкцию и принципы работы рабочих органов (двигателей, различных передаточных механизмов и трансмиссий различных видов техники; изучать конструкцию и принцип работы устройств и систем управления техникой, автоматических устройств бытовой техники; получения материального продукта в соответствии с собственными задачами (включая моделирование и разработку документации) или на основе самостоятельно проведенных исследований потребительских интересов.

Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов (24 часа).

выбирать объекты труда в зависимости от потребностей людей, наличия материалов и оборудования; читать и создавать технические рисунки, чертежи, технологические карты; выполнять приёмы работы ручным инструментом и станочным оборудованием; осуществлять изготовление деталей и изделий ;искусственные материалы; выполнять отделку изделий; использовать один из распространенных в регионе видов декоративно-прикладной обработки материалов; описывать технологическое решение с помощью текста, рисунков, графического изображения; анализировать возможные технологические решения, определять их достоинства и недостатки в контексте заданной ситуации; определять назначение и особенности различных швейных изделий; различать основные стили в одежде и современные направления моды; отличать виды традиционных народных промыслов; выбирать вид ткани для определенных типов швейных изделий; снимать мерки с фигуры человека; строить чертежи простых швейных изделий; подготавливать швейную машину к работе; выполнять технологические операции по изготовлению швейных изделий; проводить влажно-тепловую обработку; выполнять художественное оформление швейных изделий.

Технологии обработки пищевых продуктов (16 часов).

рацион питания адекватный ситуации; обрабатывать пищевые продукты способами, сохраняющими их пищевую ценность; реализовывать санитарно-гигиенические требования применительно к технологиям обработки пищевых продуктов; использовать различные виды доступного оборудования в технологиях обработки пищевых продуктов; выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах; определять доброкачественность пищевых продуктов по внешним признакам; составлять меню; выполнять механическую и тепловую обработку пищевых продуктов; соблюдать правила хранения пищевых продуктов, полуфабрикатов и готовых блюд; заготавливать впрок овощи и фрукты; оказывать первую помощь при порезах, ожогах и пищевых отравлениях, получит возможность научиться: исследовать продукты питания лабораторным способом; оптимизировать времена и энергетические затраты при приготовлении различных блюд; осуществлять рациональный выбор пищевых продуктов с учетом их питательной ценности и принципов здорового питания; составлять индивидуальный режим питания; осуществлять приготовление блюд национальной кухни; сервировать стол, эстетически оформлять блюда.

Технологии получения, преобразования и использования энергии (2 часа).

различать и разбираться в предназначении и применении источников тока: гальванических элементов, генераторов тока.

Технологии животноводства (4 часа)

рассуждения, содержащие аргументированные оценки и прогнозы развития технологий животноводства; проводить исследования способов разведения и содержания молодняка, домашних животных в своей семье, семьях друзей; проектированию и изготовлению 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.; описывать признаки основных заболеваний

домашних животных по личным наблюдениям и информационным источникам; исследовать проблемы бездомных животных как проблему своего микрорайона.

Социально-экономические технологии (2 часа).

перечень личных потребностей, и их иерархическое построение; разрабатывать технологии общения при конфликтных ситуациях; разрабатывать сценарии проведения семейных и общественных мероприятий. ориентироваться в бизнес-плане, бизнес-проект.

Методы и средства творческой исследовательской деятельности (2 часа).

учебные технологические проекты: выявлять и формулировать проблему; обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продукта или желаемого результата; планировать этапы выполнения работ; составлять технологическую карту изготовления изделия; выбирать средства реализации замысла; осуществлять технологический процесс; контролировать ход и результаты выполнения проекта; – представлять результаты выполненного проекта: пользоваться основными видами проектной документации; готовить пояснительную записку к проекту; оформлять проектные материалы; представлять проект к защите.

Планируемые результаты изучения предмета

В результате обучения обучающиеся 7-х классов должны **знать:** основные технологические понятия и характеристики, назначение и технологические свойства материалов, назначение и устройство применяемых ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования, виды, приемы, последовательность выполнения технологических операций, влияние различных технологий обработки материалов и получения продукции на окружающую среду и здоровье человека, профессии и специальности, связанными с обработкой материалов, созданием изделий из них, получением продукции, значение здорового питания для сохранения своего здоровья.

Должны уметь: самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы, планировать и выполнять учебные технологические проекты: выявлять и формулировать проблему; обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, планировать этапы выполнения работ; осуществлять технологический процесс; контролировать ход и результаты выполнения проекта; представлять результаты выполненного проекта: готовить пояснительную записку к проекту; оформлять проектные материалы; представлять проект к защите.

Получат возможность научиться: экономить электрическую энергию при обработке пищевых продуктов; оформлять приготовленные блюда, сервировать стол; соблюдать правила этикета за столом; выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах, минеральных веществах; организовывать своё рациональное питание в домашних условиях; определять и исправлять дефекты швейных изделий; выполнять художественную отделку швейных изделий и изделия

декоративно-прикладного искусства, региональных народных промыслов; осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта, давать примерную оценку стоимости произведённого продукта как товара на рынке; разрабатывать вариант рекламы для продукта труда.

При изучении технологии в 7 классе обеспечивается **достижение личностных, метапредметных и предметных результатов.**

Личностные результаты-формирование целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики; проявление познавательной активности в области предметной технологической деятельности

Предметные результаты -осознание роли техники и технологий для прогрессивного развития общества; формирование целостного представления о техносфере, сущности технологической культуры и культуры труда; классификация видов и назначения методов получения и преобразования материалов, энергии, информации, природных объектов, а также соответствующих технологий промышленного производства; ориентация в имеющихся и возможных средствах и технологиях создания объектов труда; практическое освоение обучающимися основ проектно-исследовательской деятельности; проведение наблюдений и экспериментов под руководством учителя; объяснение явлений, процессов и связей, выявляемых в ходе исследований;

Метапредметные результаты - Овладение необходимыми в повседневной жизни базовыми приемами ручного и механизированного труда с использованием распространенных инструментов и механизмов, способами управления отдельными видами распространенной в быту техники.

Тематическое планирование

уроков по технологии (обслуживающий труд) для 7 класса (базовый)

Учебник, автор, издательство, год: Технология, В.М. Казакевич, Москва « Просвещение» 2021год.

Рассчитано на 68 часов (2 часа в неделю), в том числе ВПМ « Развитие швейного производства на Руси»- 21 час

Контрольных работ – 0

Практических работ –20

№ п/п	Название раздела программы, тема, тема урока	Кол-во часов на раздел, тему
	Тема: Производство	8
1.1-1.2	Вводное занятие. Современные средства труда. Агрегаты и производственные линии. ВПМ 1- «Специалист по обслуживанию автоматических линий на швейном производстве».	2
2.1-2.2	Культура производства. Технологическая культура производства. ВПМ2- Культура труда обучающихся в школе».	2
2.3-2.4	Особенности производства искусственных и синтетических волокон в текстильном производстве. ВПМ 3- Новые технологии в индустрии моды». Презентация (учитель).	2
2.5-2.6	Свойства искусственных волокон. ВПМ 4 - Экскурсия в магазин ткани « Знакомство с тканями из искусственных волокон».	2
	Тема: Методы и средства творческой проектной деятельности.	2
3.1-3.2	Создание новых идей методом фокальных объектов. Виды документации в проекте. ВПМ 5 - Коллекция тканей для поясного изделия». Работа в группах.	2
	ТЕМА: техника	4

4.1- 4.2	Виды двигателей. Бытовые швейные машины с электродвигателем. ВПМ 6 - Современные производственные швейные машины.	2
4.3- 4.4	Швейная машина. Уход за швейной машиной: чистка и смазка движущихся и вращающихся частей. Практическая работа- выполнение машинных швов.	2
	ТЕМА : Технологии обработки, преобразования и использования материалов.	24
5.1- 5.2	Конструирование швейных изделий. ВПМ-7: «Профессия конструктор швейных изделий».	2
5.3- 5.4	Моделирование поясного изделия. Технология изготовления логотипа. Определение затрат на изготовление проектного изделия. ВПМ-8: Ведущие модельеры мира». Презентация.	2
5.5- 5.6	Технология изготовления швейных изделий. Расчёт ткани на изделие. ВПМ- 9 «Одежда и требования к ней».	2
5.7- 5.8	Раскрой изделия и подготовка деталей кроя к обработке. ВПМ-10: Профессия закройщик	
5.8- 5.9	Подготовка и проведение примерки поясной одежды. Устранение дефектов после примерки. ВПМ 11- История появления юбки.	2
6.1- 6.2	Последовательность обработки поясного изделия после примерки. Технология обработки вытачек и боковых срезов изделия. ВПМ 12- Профессия швея.	2
6.3- 6.4	Обработка нижнего среза изделия . ВПМ 13 - Профессия портной.	2
6.5- 6.6	Обработка нижнего среза изделия . ВПМ 14 – Юбки для подростков. Презентация.	2
6.7- 6.8	Обработка верхнего среза изделия поясом. Окончательная обработка изделия чистка. ВПМ 15- Виды влажно-тепловой обработки.	2
6.9-	Обработка верхнего среза изделия поясом. ВПМ 16- Виды отделки швейных изделий.	

7.1		
7.2.- 7.3	Испытания проектного изделия. Подготовка презентаций, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта. ВПМ 17- Профессия модельер.	2
	Тема: Технология производства и обработки пищевых продуктов (мучные изделия, рыба и морепродукты).	16
8.1- 8.2	Характеристика основных пищевых продуктов, используемых в процессе приготовления изделий из теста. ВПМ 18- Хлеб и продукты хлебопекарной промышленности.	2
8.3- 8.4	Мучные кондитерские изделия и тесто для их приготовления. Практическая работа « Сравнение видов теста».	2
9.1- 9.2	Приготовление кондитерских изделий из слоёного теста.	2
9.3- 9.4	Приготовление кондитерских изделий из песочного теста.	2
9.5- 9.6	Приготовление кондитерских изделий из бисквитного теста.	2
9.7- 9.8	Переработка рыбного сырья. Практическое задание.	2
9.9- 10.1	Пищевая ценность рыбы. Механическая и кулинарная обработка рыбы. Морепродукты консервы и пресервы.	2
10.2- 10.3	Практическая работа « Разделка чешуйчатой рыбы (сельдь). Работа в группах.	2
	Тема : Технологии получения, преобразования и использование энергии.	2
10.4- 10.5	Энергии: магнитного поля, электрического поля. Электромагнитного поля.	2
	Тема: Технология получения, обработки и использования информации.	2

11.1- 11.2	Метод наблюдения в получении новой информации. Опыты или эксперименты для получения новой информации. ВПМ-19 «профессия художник росписи по ткани.	2
	Тема :Технология растениеводства	4
12.1- 12.2	Грибы, их значение в природе и жизни человека. Презентация.	2
12.3- 12.4	Безопасные технологии сбора и заготовки дикорастущих грибов.	2
	Тема: Технологии животноводства.	4
13.1- 13.2	Корма для животных. Подготовка кормов к скармливанию и раздача животным. Презентация.	2
13.3- 13.4	Состав кормов и их питательность. Составление рационов кормления. ВПМ 20 - Современная рабочая одежда для работников животноводства». Промежуточная аттестация.	2
	Тема: Социальные технологии	2
14.1- 14.2	Назначение социальных исследований. Технологии опроса: анкетирование, интервью. ВПМ 21 – Социальный эксперимент».	2