

**Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
Белоярского района
«Средняя общеобразовательная школа № 2 г. Белоярский»
(СОШ № 2 г. Белоярский)**

«Рассмотрено»
Руководитель
МО учителей
_____ Т.М. Жукова
Протокол № 1
от « 30 » августа 2022 г

«Согласовано»
Заместитель директора по
УВР
_____ С.В. Коваленко
« 30 » августа 2022 г

«Принято»
на заседании педагогического
совета
Протокол № 1
от « 30 » августа 2022 г

«Утверждено»
Приказ № 294
от « 1 » сентября 2022 г

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
по технологии для 7 классов
Жуковой Татьяны Михайловны,
учителя высшей категории

2022 – 2023 учебный год

Тематическое планирование составлено:

- на основе федерального компонента государственного стандарта основного общего образования;
- авторской программы по технологии.
- федерального перечня учебников, рекомендованных Министерством образования Российской Федерации к использованию в образовательном процессе в общеобразовательных учреждениях на 2022 - 2023 учебный год, с учетом требований к оснащению общеобразовательного процесса в соответствии с содержанием наполнения учебных предметов компонента государственного стандарта общего образования; Москва, ДРОФА, 2020г. Рекомендовано Министерством просвещения Российской Федерации под редакцией: Е.С.Глоzman, О.А. Кожина, Ю.Л. Хотунцев, Е.Н.Кудакова

В соответствии с Федеральным базисным учебным планом для общеобразовательных учреждений Российской Федерации для обязательного изучения технологии в 7 классе отводится 70 часов (35 учебных недель по 2 часа в неделю), изучение предмета построено по модульному принципу

Планируемые результаты освоения учебного курса.

Выпускник научится:

- следовать технологии, в том числе в процессе изготовления субъективно нового продукта;
- оценивать условия применимости технологии в том числе с позиций экологической защищённости;
- прогнозировать по известной технологии выходы (характеристики продукта) в зависимости от изменения входов/параметров/ресурсов
- в зависимости от ситуации оптимизировать базовые технологии (затратность — качество), проводить анализ альтернативных ресурсов, соединять в единый план несколько технологий без их видоизменения для получения сложносоставного материального или информационного продукта;
- проводить оценку и испытание полученного продукта;
- проводить анализ потребностей в тех или иных материальных или информационных продуктах;
- описывать технологическое решение с помощью текста, рисунков, графического изображения;
- анализировать возможные технологические решения, определять их достоинства и недостатки в контексте заданной ситуации;
- проводить и анализировать разработку и/или реализацию прикладных проектов, предполагающих;
- проводить и анализировать разработку и/или реализацию технологических проектов, предполагающих;
- проводить и анализировать разработку и/или реализацию проектов, предполагающих:
 - планирование (разработку) материального продукта в соответствии с задачей собственной деятельности (включая моделирование и разработку документации),
 - планирование (разработку) материального продукта на основе самостоятельно проведённых исследований потребительских интересов.

Выпускник получит возможность научиться:

- выявлять и формулировать проблему, требующую технологического решения;
- модифицировать имеющиеся продукты в соответствии с ситуацией/заказом/потребностью/задачей деятельности и в соответствии с их характеристиками разрабатывать технологию на основе базовой технологии;
- технологизировать свой опыт, представлять на основе ретроспективного анализа и унификации деятельности описание в виде инструкции или технологической карты.

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

В процессе изучения каждого раздела школьники знакомятся с основными теоретическими сведениями, учатся выполнять необходимый минимум технологических операций, которые в дальнейшем позволят выполнить проекты.

№ п/п	Наименование разделов	Кол-во часов			Форма контроля
		всего	теория	практика	
Модуль 1	Вводное занятие. Основы дизайна и графической грамоты. Современные и перспективные технологии.	8	3	5	
Модуль 2	Технологии получения и преобразования древесины. Технологии получения и преобразования металлов.	8	3	5	Тест
Модуль 3	Технологии получения и преобразования текстильных материалов.	10	3	7	
Модуль 4	Технология обработки пищевых продуктов.	10	4	6	Презентация результатов.
Модуль 5	Технологии художественно-прикладной обработки материалов.	10	3	7	
Модуль 6	Технология ведения дома. Энергетические технологии. Основы электротехники и робототехники.	10	4	6	
Модуль 7	Технологии творческой, проектной и исследовательской деятельности. Образцы объектов труда для творческого проекта. Актуальность. Цели, задачи, порядок выполнения работы, инструкционные карты. Экологическое обоснование, экономический расчёт. Вывод. Создание портфолио. Подготовка к защите и защита проектов.	14	4	10	Защита творческого проекта.
	Итого:	70	25	45	3

КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

№ п/п	Дата		Корректир овка	Тема урока	Домашнее задание:
	7а	7б,в			
Модуль I. Вводное занятие. Методы и средства творческой и проектной деятельности (12ч).					
1-2				Создание новых идей методом фокальных объектов.	§1.1. стр. 6-7. Выполнить задания на стр. 7.
3-4				Техническая документация в проекте.	§1.2, стр. 8-9. Выполнить задания на стр. 9.
5-6 7-8				Конструкторская документация.	§ 1.3, стр. 10- 13. Выполнить задания на стр.13.
9-10 11-12				Строительные и транспортные технологии.	§1. 4, стр. 14 -16. Выполнить практическое задание на стр. 16.
Модуль II. Производство (4ч).					
13-14				Современные средства ручного труда.	§2.1. стр. 18-23. Выполнить задания на стр. 23.
15-16				Средства труда современного производства. Агрегаты и производственные линии.	§2.2, 2.3. стр. 24-30. Выполнить задания на стр.30.
Модуль III. Технология. (6ч).					
17-18			25.10.21- 02.11.21 каникулы	Культура производства. Технологическая культура производства.	§3.2. стр.32 – 35. Проверить себя стр.33,35.
19-20 21-22				Культура труда. Практическая работа.	§3.3. стр.36 – 37. Проверить себя стр.37.
Модуль IV. Техника (6ч.)					
23-24				Двигатели. Воздушные двигатели.	§4.1, 4.2. стр. 42 - 47 . Проверить себя стр.43,45.
25-26				Гидравлические, паровые и тепловые двигатели.	§4.3, 4.4.,4.5. стр. 46 – 53. Проверить себя.
27-28			с 26.12.21 по 09.01.22 каникулы	Реактивные и ракетные двигатели. Электрические двигатели.	§4.6.,4.7. стр. 54- 58. Практическая работа на стр. 58.
Модуль V. Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов. (10ч.)					
29-30				Производство металлов и древесных материалов.	§5.1, 5.2. стр. 60 - 63. Проверить себя стр.61,63.

31-32				Производство искусственных синтетических материалов и пластмасс. Особенности производства.	§ 5.3., 5.4, стр. 64 - 67. Выполнить задание.
33-34				Свойства искусственных волокон.	§ 5.5, стр. 68 -71. Проверить себя стр.71.
35-36				Производственные технологии обработки конструкционных материалов резанием, пластическое формование.	§ 5.6., 5.7., стр. 72 - 77. Проверить себя стр.73,77.
37-38				Физико-химические и термические технологии обработки конструкционных материалов.	§ 5.8. стр. 78-258. Выполнить практические задания стр. 80-81.
Модуль VI. Технология приготовления мучных изделий. (8ч.)					
39-40			Праздничный день	Характеристики основных пищевых продуктов изделий из теста. Хлеб и продукты хлебопекарной	§ 6.1, 6.2. стр. 84 - 87. Проверить себя стр.61,63.Принести рецепты приготовления кондитерских изделий.
41-42				Мучные кондитерские изделия и тесто для приготовления.	§ 6.3. стр.88-91. Принести продукты для приготовления кондитерских изделий.
43-44					
45-46			21.03.22. 22.03.22. каникулы	Практические задания и практические работы по приготовлению блюд из теста..	Подготовить сообщение о рыбе и морепродуктах.
Модуль VII. Технологии получения и обработки рыбы и морепродуктов. (6ч.).					
47-48				Переработка рыбного сырья. Пищевая ценность рыбы.	§ 7.1, 7.2. стр. 96 - 99. Проверить себя стр. 97,99.Принести рецепты приготовления блюд из рыбы.
49-50				Морепродукты. Рыбные консервы и пресервы.	§ 7.3. 100 - 103. стр. 84 - 87. Проверить себя стр.61,63. Принести продукты для приготовления рыбных блюд.
51-52				Практические задания и практические работы по приготовлению блюд из рыбы или морепродуктов.	Подготовить буклет.
Модуль VIII. Технологии получения и обработки рыбы и морепродуктов. (4ч.).					
53-54				Энергия магнитного, электрического поля	§ 8.1.,8.2. стр. 110 -117. Проверить себя стр.111,113..

55-56				Энергия электромагнитного поля.	§ 8.4. стр. 120 -123. Выполнить практическую работу.
Итого:		70 часов			