**Министерство образования Ставропольского края**

**Управление образования администрации города Ессентуки**

**МБОУ СОШ №3**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **РАССМОТРЕНО**методическим объединением учителей технологии, физической культуры,музыки и ИЗО Руководитель МО учителей технологии, физической культуры, музыки и ИЗО \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Бережная Ирина АлександровнаПротокол №1 от 28.08.23 | **СОГЛАСОВАНО**Заместитель директора по УВР\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Кудинова Елена ДавыдовнаПриказ №1 от 28.08.23 | **УТВЕРЖДЕНО**Директор \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Чуденцова Ада АлексеевнаПриказ №135 от 28.08.2023  |

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**учебного предмета «Технология»**

**Класс: 7**

**Уровень образования: Основное общее образование**

**Срок реализации программы 2023 - 2024 учебный год**

**Количество часов по учебному плану: всего – 68 часов (2 часа в неделю)**

Рабочая программа написана на основании:

1. Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования, утверждённого приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.12.2010 г. № 1897(с изменениями и дополнениями, в редакции протокола № 3/15 от 28.10.2015 федерального учебно-методического объединения по общему образованию);
2. Основной образовательной программы ООО МБОУ СОШ № 3;
3. Учебного плана школы на 2023-2024 учебный год;
4. Годового учебного календарного графика на текущий учебный год;
5. Программы воспитания МБОУ СОШ №3;
6. Рабочих программ. 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, 2020;
7. Учебника: Технология. 7 класс: учебник для общеобразовательных организаций/ В.М. Казакевич и др., под ред. В.М. Казакевича – 3-е изд. - М.: Просвещение 2021. – 191 с.: ил.

Составитель: Бережная Ирина Александровна

 учитель технологии

Ессентуки 2023

**Планируемые результаты учебного предмета «Технология»**

**Личностные:**

- проявление познавательного интереса и активности в данной области предметной технологической деятельности

- мотивация учебной деятельности

- овладение установками, нормами, правилами научной организации умственного и физического труда

- самоопределение в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности

- смыслообразование (установление связи между мотивом и целью учебной деятельности)

- самооценка умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации

- нравственно-эстетическая ориентация

- реализация творческого потенциала в духовной и предметно-продуктивной деятельности

- развитие готовности к самостоятельным действиям

- развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности

- гражданская идентичность (знание своей этнической принадлежности, освоение национальных ценностей, традиций, культуры, эмоционально положительное восприятие своей этнической идентичности)

- проявление технико-технологического и экономического мышления

- экологическое сознание (знание основ ЗОЖ, здоровьесберегающих технологий, правил поведения в чрезвычайных ситуациях, бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам)

**Метапредметные:**

**Познавательные:**

- алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности

- определение адекватным имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов

- самостоятельная организация и выполнение творческих работ по созданию технических изделий

- моделирование технических объектов и технологических процессов

- выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительскую стоимость

- диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям

- общеучебные и логические действия (анализ, синтез, классификация, наблюдение, построение цепи рассуждений, доказательство, выдвижение гипотез и их обоснование)

- исследовательские и проектные действия

- осуществление поиска информации с использованием различных ресурсов

- выбор наиболее эффективных способов решения учебных задач

- формулирование определенных понятий

- соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства

- соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда

**Коммуникативные:**

- умения работать в команде, учитывая позицию других людей

- организовывать и планировать учебное сотрудничество

- слушать и выступать

- проявлять инициативу, принимать решения

- владение речью

**Регулятивные:**

- целеполагание и построение жизненных планов во временной перспективе

- самоорганизация учебной деятельности (целеполагание, планирование, прогнозирование, самоконтроль, самокоррекция, волевая регуляция, рефлексия)

- саморегуляция

**Предметные:**

|  |  |
| --- | --- |
| **Выпускник научится** | **Выпускник получит возможность научиться** |
| *МОДУЛЬ 1. Методы и средства творческой и проектной деятельности* |
| — составлять необходимую учебно-технологическую документацию;— осуществлять технологический процесс в соответствии с разработанной программой проекта;— выбирать технологию с учетом имеющихся материально-технических ресурсов;— подбирать оборудование и материалы;— организовывать рабочее место; — осуществлять технологический процесс в соответствии с разработанной программой проекта;— контролировать ход и результаты работы; — оформлять проектные материалы; — осуществлять презентацию проекта с использованием компьютера | — применять методы творческого поиска технических или технологических решений;— корректировать технологию и программу выполнения проекта с учётом изменяющихся условий для проектной деятельности;— применять технологический подход для осуществления любой деятельности; |
| *МОДУЛЬ 2. Основы производства*  |
| — сравнивать и характеризировать различные транспортные средства, применяемые в процессе производства материальных благ и услуг;— оценивать уровень совершенства местного производства | — изучать характеристики производства;— оценивать уровень автоматизации и роботизации местного производства; — оценивать уровень экологичности местного производства;— определяться в приемлемости для себя той или иной сферы производства или сферы 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. Современные и перспективные технологии* |
| — разбираться в видах и эффективности технологий получения, преобразования и применения материалов, энергии, информации, объектов живой природы и социальной среды; — 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;— оценивать возможность и целесообразность применения той или иной технологии, в том числе с позиций экологичности производства | — оценивать возможность и целесообразность применения современных технологий в сфере производства и сфере услуг в своём социально - производственном окружении;— оценивать возможность и целесообразность применения современных технологий для бытовой деятельности своей семьи |
| *МОДУЛЬ 4. Элементы техники и машин* |
| —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 устройства систем управления техникой | — оценивать технический уровень совершенства действующих машин и механизмов |
| *МОДУЛЬ 5. Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов* |
| — читать и создавать технические рисунки, чертежи; — анализировать возможные технологические решения, определять их достоинства и недостатки в контексте заданной ситуации;— подбирать ручные инструменты, отдельные машины и станки и пользоваться ими;— осуществлять изготовление деталей, сборку и отделку изделий;— изготавливать изделия в соответствии с разработанной технической и технологической документацией; — выполнять отделку изделий; использовать один из распространённых в регионе видов декоративно-прикладной обработки материалов;— осуществлять текущий и итоговый контроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки | — выполнять чертежи и эскизы с использованием средств компьютерной поддержки;— разрабатывать оригинальные конструкции в заданной ситуации;— находить варианты изготовления и испытания изделий с учётом имеющихся материально-технических условий;— проектировать весь процесс получения материального продукта;— совершенствовать технологию получения материального продукта на основе дополнительной информации |
| *МОДУЛЬ 6. Технологии получения, преобразования и использования энергии* |
| — разбираться в видах энергии, используемых людьми;— ориентироваться в способах получения и использования энергии магнитного поля; — ориентироваться в способах получения, преобразования, использования и аккумулирования электрической энергии  | — оценивать эффективность использования различных видов энергии в быту и на производстве;— разбираться в источниках различных видов энергии и целесообразности их применения в различных условиях;— давать сравнительную оценку электромагнитной «загрязненности» ближайшего окружения; |
| *МОДУЛЬ 7. Технологии получения, обработки и использования 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 компьютером для получения, обработки, преобразования, передачи и сохранения информации | — пользоваться различными современными техническими средствами для получения, преобразования, предъявления и сохранения информации;— осуществлять поиск и извлечение информации из различных источников с применением современных технических средств;— применять технологии запоминания информации;— изготовлять информационный продукт по заданному алгоритму |
| *МОДУЛЬ 8. Социальные технологии* |
| — ориентироваться в видах социальных технологий;— создавать средства получения информации для социальных технологий;— ориентироваться в профессиях, относящихся к социальным технологиям | — выявлять и характеризовать потребительский спрос на некоторые виды товаров и услуг |
| *МОДУЛЬ 9. Технологии обработки пищевых продуктов* |
| — ориентироваться в рационах питания для различных категорий людей в различных жизненных ситуациях; — выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в 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;— пользоваться различными видами оборудования современной кухни;— понимать генетически модифицированных продуктов для здоровья человека;— определять доброкачественность пищевых продуктов по внешним признакам, органолептическими и лабораторными методами;— соблюдать правила хранения пищевых продуктов и готовых блюд; | — осуществлять рациональный выбор пищевых продуктов с учётом их питательной ценности и принципов здорового питания;— составлять индивидуальный режим питания;— сервировать стол, эстетически оформлять блюда;— владеть технологией карвинга для оформления праздничных блюд |
| *МОДУЛЬ 10. Технологии растениеводства* |
| — определять культивируемые грибы по внешнему виду;— создавать условия для искусственного выращивания культивируемых грибов;— владеть безопасными способами сбора и заготовки грибов |  — давать аргументированные оценки и прогнозы экологической обстановки природной среды;— определять виды удобрений и способы их применения |
| *МОДУЛЬ 11. Технологии животноводства* |
| — 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;— подбирать корма, оценивать их пригодность к скармливанию по внешним признакам, подготавливать корма к скармливанию и кормить животных;— описывать технологии и основное оборудование для кормления животных и заготовки кормов | — приводить рассуждения, содержащие аргументированные оценки и прогнозы развития технологий животноводства;— проводить исследование способов разведения и содержания домашних животных в своей семье, в семьях друзей;— оценивать по внешним признакам и благодаря простейшим исследованиям качество продукции животноводства; — проектировать простейшие технические устройства, обеспечивающие условия содержания животных и облегчающие уход за ними |

**Содержание учебного предмета «Технология»**

|  |  |
| --- | --- |
| *Теоретические сведения* | *Практические работы* |
| *МОДУЛЬ 1. Методы и средства творческой и проектной деятельности*  |
| Создание новых идей методом фокальных объектов. Техническая документация в проекте. Конструкторская и технологическая документация | Чтение различных видов проектной документации. Разработка инновационного объекта методом фокальных объектов |
| *МОДУЛЬ 2. Основы производства* |
| Современные средства ручного труда. Средства труда современного производства. Агрегаты и производственные линии | Сбор информации в Интернете и справочной литературе о современных средствах производства. Экскурсии. Подготовка рефератов |
| *МОДУЛЬ 3. Современные и перспективные технологии* |
| Культура производства. Технологическая культура и культура труда | Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе о технологической культуре и культуре труда. Самооценка личной культуры труда |
| *МОДУЛЬ 4. Элементы техники и машин* |
| Двигатели. Воздушные, гидравлические, паровые двигатели. Тепловые машины внутреннего сгорания. Реактивные и ракетные двигатели. Электрические двигатели | Ознакомление с конструкцией и принципами работы двигателей и различных передаточных механизмов. |
| *МОДУЛЬ 5. Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов* |
| Производство металлов, древесных материалов, синтетических материалов и пластмасс. Особенности производства искусственных волокон в текстильном производстве. Свойства искусственных волокон. Производственные технологии обработки конструкционных материалов резанием. Производственные технологии пластического формования материалов. Физико-химические и термические технологии обработки материалов | Проектные работы по изготовлению изделий на основе обработки конструкционных и текстильных материалов с помощью ручных инструментов, приспособлений и пр. |
| *МОДУЛЬ 6. Технологии получения, преобразования и использования энергии* |
| Энергия магнитного поля, Энергия электрического тока. Энергия электромагнитного поля | Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе об областях получения и применения магнитной, электрической и электромагнитной энергии.  |
| *МОДУЛЬ 7. Технологии получения, обработки и использования информации* |
| Источники и каналы получения информации. Метод наблюдения для получения новой информации. Технические средства проведения наблюдений. Опыты или эксперименты для получения новой информации | Составление формы протокола и проведение наблюдения реальных процессов |
| *МОДУЛЬ 8. Социальные технологии* |
| Назначение социологических исследований. Технологии опроса: анкетирование, интервью | Составление вопросников, анкет и тестов. Проведение анкетирования и обработка полученных результатов |
| *МОДУЛЬ 9. Технологии обработки пищевых продуктов* |
| Характеристики основных пищевых продуктов, используемых в процессе приготовления изделий из теста. Хлеб и продукты хлебопекарной промышленности. Мучные кондитерские изделия и тесто для их приготовления.Пищевая ценность рыбы. переработка рыбного сырья. Механическая и тепловая кулинарная обработка рыбы. Нерыбные пищевые продукты моря. Рыбные консервы и пресервы | Изучение приготовления кулинарных блюд из теста и органолептическая оценка их качества.Определение доброкачественности рыбы и морепродуктов органолептическим методом. Изучение механической обработки рыбы и морепродуктов. Изучение приготовления блюд из рыбы и морепродуктов |
| *МОДУЛЬ 10. Технологии растениеводства* |
| Грибы. Их значение в природе и жизни человека. Характеристика искусственно выращиваемых съедобных грибов. Требования к среде и условиям их выращивания. Технологии ухода за грибницами и получение урожая шампиньонов и вешенок. Безопасные технологии сбора и заготовки дикорастущих грибов | Определение по внешнему виду групп одноклеточных и многоклеточных грибов. Определение по внешнему виду культивируемых грибов. Владение безопасными способами сбора и заготовки грибов |
| *МОДУЛЬ 11. Технологии животноводства* |
| Корма для животных. Состав кормов и их питательность. Составление рационов кормления. Подготовка кормов к скармливанию и раздача животным | Сбор информации и описание условий содержания домашних животных в своей семье, семьях друзей. Выявление проблем бездомных животных для своего города |

**Тематическое планирование**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Модуль** | **Кол-во** **часов** | **Тема** | **Количество часов** | **Из них:** |
| **ПП** | **РП** | **всего** | **теория** | **практика** | **пр.****работ** | **лаб. работ** |
| 1 | *Методы и средства творческой и проектной деятельности* | 4 | 4 | Метод фокальных объектов | 2 | 1 | 1 | 1 | - |
| Проектная документация | 2 | 1 | 1 | 1 | - |
| 2 | *Основы производства* | 4 | 2 | Современные средства труда | 1 | 0,5 | 0,5 | 1 | - |
| Средства труда современного производства | 1 | 0,5 | 0,5 | - | - |
| 3 | *Современные и перспективные технологии* | 10 | 6 | Культура производства | 2 | 1 | 1 | 1 | - |
| Технологическая культура  | 1 | 1 | - | - | - |
| Культура труда | 3 | 1 | 2 | 1 |  |
| 4 | *Элементы техники и машин* | 6 | 4 | Двигатели. Воздушные и гидравлические двигатели | 1 | 1 | - | 1 | - |
| Тепловые двигатели: паровые, внутреннего сгорания, реактивные | 2 | 2 | - | - | - |
| Электрические двигатели | 1 | 1 | - | - | - |
| 5 | *Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов* | 12 | 14 | Производство металлов, древесных и искусственных материалов | 6 | 4 | 2 | 1 | 1 |
| Производственные технологии механической обработки материалов резанием и методами пластического формования | 6 | 1 | 5 | - | - |
| Физико - химические и термические технологии обработки материалов | 2 | 2 | - | - | - |
| 6 | *Технологии обработки пищевых продуктов* | 8 | 8 | Технология приготовления мучных кондитерских изделий | 4 | 2 | 2 | 2 | - |
| Технология обработки рыбы и морепродуктов | 4 | 2 | 2 | 2 | 1 |
| 7 | *Технологии получения, преобразования и использования энергии* | 3 | 4 | Технологии получения, применения энергии магнитного поля энергии | 2 | 1 | 1 | 1 | - |
| Технологии получения применения электрической энергии | 2 | 1 | 1 | 1 | - |
| 8 | *Технологии получения, обработки и использования информации* | 6 | 6 | Источники и каналы получения информации | 2 | 1 | 1 | 1 | - |
|  |  |  |  | Методы и средства получения новой информации | 4 | 2 | 2 | 1 | - |
| 9 | *Социальные технологии* | 6 | 6 | Методы сбора информации в социальных технологиях | 2 | 2 | - | - | - |
| Технологии проведения социологического опроса | 4 | - | 4 | 2 | - |
| 10 | *Технологии животноводства* | 4 | 4 | Технологии кормления различных видов животных | 4 | 2 | 2 | 1 | - |
| 11 | *Технологии растениеводства* | 5 | 8 | Технологии разведения и использования грибов | 2 | 1 | 1 | 1 | - |
| Безопасные технологии сбора и заготовки дикорастущих грибов | 6 | 2 | 4 | - | 2 |
|  | Резерв  | - | 2 |  | 2 | - | - | - | - |
|  | Итого  | 68 | 68 |  | 68 | 33 | 33 | 19 | 4 |