

муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
Ярцевская средняя школа № 6

«Рассмотрено»

Руководитель ЭК

«Согласовано»

Заместитель директора МБОУ ЯСШ № 6

«Утверждено»

Пр.№ 116

Протокол № 1

от «_26_»августа 2022г

от «26»_августа 2022 г

от «26» августа2022г

Директор школы

_____ Т.С.Никитенкова

***Рабочая программа
по технологии для 7 класса***

Учитель: Тюшкина Любовь Николаевна

Квалификационная категория: высшая

2022/2023

Пояснительная записка

Рабочая программа предмета «Технология» для 7 класса составлена на основе ФГОС СОО- Примерной рабочей программы для обучения учащихся 5 – 9 классов в переходный период «Технология. Программа. 5 – 9 классы» / В.М.Казакевич, Г.В. Пичугина, Г.Ю. Семёнова. – М.: Просвещение, 2020

Программа рассчитана в 7 классах на 68 часа. По учебному плану на изучения предмета технологии отводится 1 час в неделю.

По учебному плану школы на предмет технология отводится в 7 классах 68 часов. В целях реализации ФГОС ООО в содержание рабочей программы включены разделы курса «Основы финансовой грамотности».

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.

Результаты, заявленные образовательной программой «Технология»

по разделам содержания

Раздел 1. Основы производства

Выпускник научится:

- отличать природный (нерукотворный) мир от рукотворного;
- определять понятия «техносфера», «потребность», «производство», «труд», «средства труда», «предмет труда», «сырьё», «полуфабрикат» и адекватно пользуется этими понятиями;
- выявлять и различать потребности людей и способы их удовлетворения;
- составлять 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;
- сравнивать и характеризовать различные транспортные средства;
- конструировать модели транспортных средств по заданному прототипу;
- характеризовать автоматизацию производства на примере региона проживания, профессии, обслуживающие автоматизированные производства,
- приводить произвольные примеры автоматизации в деятельности представителей различных профессий;
- осуществлять сохранение информации в формах описания, схемы, эскиза, фотографии;
- подготавливать иллюстрированные рефераты и коллажи по темам раздела.
-

Получит возможность научиться:

- изучать потребности ближайшего социального окружения на основе самостоятельно разработанной 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.

Раздел 2. Общая технология

Выпускник научится:

определять понятия «техносфера» и «технология»;

приводить примеры влияния технологии на общество и общества на технологию;

называть и характеризовать современные и перспективные управленческие, информационные технологии, технологии производства и обработки материалов, машиностроения, сельского хозяйства;

объяснять на произвольно избранных примерах принципиальные отличия современных технологий производства материальных продуктов от традиционных технологий, связывая свои объяснения с принципиальными алгоритмами, способами обработки ресурсов, свойствами продуктов современных производственных технологий и мерой их технологической чистоты;

проводить сбор информации по развитию технологий произвольно избранной отрасли на основе работы с информационными источниками различных видов;

соблюдать технологическую дисциплину в процессе изготовления субъективно нового продукта;

оценивать возможности и условия применимости технологии, в том числе с позиций экологической защищенности;

прогнозировать по известной технологии выходы (характеристики продукта) в зависимости от изменения входов/параметров/ресурсов, проверяет прогнозы опытно-экспериментальным путем, в том числе самостоятельно планируя такого рода эксперименты.

Выпускник получит возможность научиться:

приводить рассуждения, содержащие аргументированные оценки и прогнозы развития технологий в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, сельского хозяйства, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере;

выявлять современные инновационные технологии не только для решения производственных, но и житейских задач.

Раздел 3. Техника

Выпускник научится:

определять 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;

изготавливать модели рабочих органов техники;

проводить и анализировать конструирование механизмов, простейших роботов, позволяющих решить конкретные задачи (с помощью стандартных простых механизмов, с помощью материального или виртуального конструктора);

управлять моделями роботизированных устройств;

осуществлять сборку из деталей конструктора роботизированных устройств.

Выпускник получит возможность научиться:

проводить испытание, анализ и модернизацию модели;

разрабатывать оригинальные конструкции в заданной ситуации: нахождение вариантов, отбор решений, проектирование и конструирование, испытания, анализ, способы модернизации, альтернативные решения;

осуществлять модификацию механизмов (на основе технической документации) для получения заданных свойств (решение задачи);

изготавливать материальный продукт на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) рабочих инструментов;

анализировать опыт планирования (разработки) получения материального продукта в соответствии с собственными задачами (включая моделирование и разработку документации) или на основе самостоятельно проведенных исследований потребительских интересов.

Раздел 4. Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов

Выпускник научится:

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, сборку и отделку изделий из древесины по рисункам, эскизам и чертежам;

распознавать металлы, сплавы и искусственные материалы;

выполнять разметку заготовок;

изготавливать изделия в соответствии с разработанным проектом;

осуществлять инструментальный контроль качества изготовленного изделия (детали);

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.

Выпускник получит возможность научиться:

определять способа графического отображения объектов труда;

выполнять чертежи и эскизы с использованием средств компьютерной поддержки;

разрабатывать оригинальные конструкции в заданной ситуации: нахождение вариантов, отбор решений, проектирование и конструирование, испытания, анализ, способы модернизации, альтернативные решения;

выполнять несложное моделирование швейных изделий;

планировать (разработку) получение материального продукта в соответствии с собственными задачами (включая моделирование и разработку документации) или на основе самостоятельно проведенных исследований потребительских интересов;

проектировать и изготавливать материальный продукт на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) и сложных (требующих регулирования/настройки) рабочих инструментов /технологического оборудования;

разрабатывать и создавать изделия средствами учебного станка, управляемого программой компьютерного трехмерного проектирования;

разрабатывать и создавать швейные изделия на основе собственной модели;

оптимизировать заданный способ (технологии) получения материального продукта (на основании собственной практики использования этого способа).

Раздел 5. Технологии обработки пищевых продуктов

Выпускник научится:

составлять 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.

Выпускник 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.

Раздел 6. Технологии получения, преобразования и использования энергии

Выпускник научится:

осуществлять сборку электрических цепей по электрической схеме, проводит анализ неполадок электрической цепи;

осуществлять модификацию заданной электрической цепи в соответствии с поставленной задачей;

выявлять пути экономии электроэнергии в быту;

пользоваться электронагревательными приборами: электроплитой, утюгом, СВЧ-печью и др.;

выполнять правила безопасного пользования бытовыми электроприборами;

читать электрические схемы;

называть и характеризовать актуальные и перспективные технологии в области энергетики, характеризует профессии в сфере энергетики, энергетику региона проживания.

Выпускник получит возможность научиться:

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

составлять электрические схемы, которые применяются при разработке электроустановок, создании и эксплуатации электрифицированных приборов и аппаратов, используя дополнительные источники информации (включая Интернет);

осуществлять процессы сборки, регулировки или ремонта несложных объектов, содержащих электрические цепи с элементами электроники;

осуществлять оценку качества сборки, надёжности изделия и удобства его использования;

разрабатывать проект освещения выбранного помещения, включая отбор конкретных приборов, составление схемы электропроводки.

Раздел 7. Технологии получения, обработки и использования информации

Выпускник научится:

применять технологии получения, представления, преобразования и использования информации из различных источников;

отбирать и анализировать различные виды информации;

оценивать и сравнивать скорость и качество восприятия информации различными органами чувств;

изготавливать информационный продукт по заданному алгоритму в заданной оболочке;

встраивать созданный информационный продукт в заданную оболочку;

разрабатывать (комбинирование, изменение параметров и требований к ресурсам) технологии получения информационного продукта с заданными свойствами;

осуществлять сохранение информации в формах описания, схемах, эскизах, фотографиях;

представлять информацию вербальным и невербальным средствами;

определять характеристику и разработку материального продукта, включая его моделирование в информационной среде (конструкторе);

называть и характеризовать актуальные и перспективные информационные технологии, характеризующие профессии в сфере информационных технологий.

Выпускник получит возможность научиться:

осуществлять поиск, извлечение, структурирование и обработку информации;

изготавливать информационный продукт по заданному алгоритму;

создавать информационный продукт и его встраивать в заданную оболочку;

осуществлять компьютерное моделирование / проведение виртуального эксперимента.

Раздел 8. Технологии растениеводства.

Выпускник научится:

определять виды и сорта сельскохозяйственных культур;

определять чистоту, всхожесть, класс и посевную годность семян;

рассчитывать нормы высева семян;

применять различные способы воспроизводства плодородия почвы;

соблюдать технологию посева/посадки комнатных или овощных культурных растений в условиях школьного кабинета;

составлять график агротехнологических приёмов ухода за культурными растениями;

применять различные способы хранения овощей и фруктов;

определять основные виды дикорастущих растений, используемых человеком;

соблюдать технологию заготовки сырья дикорастущих растений на примере растений своего региона;

излагать и доносить до аудитории информацию, подготовленную в виде докладов и рефератов.

Выпускник получит возможность научиться:

приводить рассуждения, содержащие аргументированные оценки и прогнозы развития агротехнологий;

применять способы и методы вегетативного размножения культурных растений (черенками, отводками, прививкой, культурой ткани) на примере комнатных декоративных культур;

определять виды удобрений и способы их применения;

проводить фенологические наблюдения за комнатными растениями;

выполнять основные технологические приемы аранжировки цветочных композиций, использования комнатных культур в оформлении помещений (на примере школьных помещений);

применять технологические приемы использования цветочно-декоративных культур в оформлении ландшафта пришкольной территории.

Раздел 9. Технологии животноводства

Выпускник научится:

распознавать основные типы животных и оценивать их роль в сельскохозяйственном производстве;

приводить примеры технологий производства основных видов животноводческой продукции: молока, мяса, яиц, шерсти, пушнины;

осуществлять контроль и оценку качества продукции животноводства;

собирать информацию и описывать технологию разведения, содержания домашних животных на примере своей семьи, семей своих друзей, зоопарка;

составлять рацион для домашних животных в семье, организацию их кормления;

составлять технологические схемы производства продукции животноводства;

собирать информацию и описывать работу по улучшению пород кошек, собак в клубах;

выполнять на макетах и муляжах санитарную обработку и другие профилактические мероприятия для кошек, собак.

Выпускник получит возможность научиться:

приводить 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.

Раздел 10. Социально-экономические технологии

Выпускник научится:

объяснять специфику социальных технологий, пользуясь произвольно избранными примерами, характеризуя тенденции развития социальных технологий в XXI веке;

называть виды социальных технологий;

характеризовать технологии работы с общественным мнением, технологии сферы услуг, социальные сети как технологию;

применять методы и средства получения информации в процессе социальных технологий;

характеризовать профессии, связанные с реализацией социальных технологий,
 оценивать для себя ситуацию на региональном рынке труда, называет тенденции ее развития;

определять понятия «рыночная экономика», «рынок», «спрос», «цена», «маркетинг», «менеджмент»;

определять потребительную и меновую стоимость товара.

Выпускник получит возможность научиться:

составлять и обосновывать 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-проекте.

Раздел 11. Методы и средства творческой исследовательской и проектной деятельности.

Выпускник научится:

планировать и выполнять 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.

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;

оценивать коммерческий потенциал продукта и / или технологии.

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 окончании 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 различные 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.

РАЗДЕЛ 3. ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ, В ТОМ ЧИСЛЕ С УЧЕТОМ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ВОСПИТАНИЯ

Воспитательный потенциал уроков

Образование личности должно быть сориентировано не только на усвоение определенной суммы знаний, но и развитие самостоятельности, личной ответственности, созидательных способностей и качеств обучающихся, позволяющих им учиться, действовать и эффективно трудиться в современных экономических условиях. И отсюда высвечивается роль урока как элемента воспитательной системы.

Реализация школьными педагогами воспитательного потенциала урока предполагает следующее:

- установление доверительных отношений между учителем и его учениками, способствующих позитивному восприятию обучающимися требований и просьб учителя, привлечению их внимания к обсуждаемой на уроке информации, активизации их познавательной деятельности;
- побуждение школьников соблюдать на уроке общепринятые нормы поведения, правила общения со старшими (учителями) и сверстниками (школьниками), принципы учебной дисциплины и самоорганизации;
- привлечение внимания школьников к ценностному аспекту изучаемых на уроках явлений, организация их работы с получаемой на уроке социально значимой информацией и инициирование ее обсуждения, высказывания обучающимися своего мнения по ее поводу, выработки своего к ней отношения;
- использование воспитательных возможностей содержания учебного предмета через демонстрацию детям примеров ответственного, гражданского поведения, проявления человеколюбия и добросердечности, через подбор соответствующих текстов для чтения, задач для решения, проблемных ситуаций для обсуждения в классе;
- применение на уроке интерактивных форм работы обучающихся: интеллектуальных игр, стимулирующих познавательную мотивацию школьников; дидактического театра, где полученные на уроке знания обыгрываются в театральных постановках; дискуссий, которые дают обучающимся возможность приобрести опыт ведения конструктивного диалога; групповой работы или работы

в парах, которые учат школьников командной работе и взаимодействию с другими детьми;

- включение в урок игровых процедур, которые помогают поддержать мотивацию детей к получению знаний, налаживанию позитивных межличностных отношений в классе, помогают установлению доброжелательной атмосферы во время урока;
- организация шефства мотивированных и эрудированных обучающихся над их неуспевающими одноклассниками, дающего школьникам социально значимый опыт сотрудничества и взаимной помощи;
- инициирование и поддержка исследовательской деятельности школьников, реализации ими индивидуальных и групповых исследовательских проектов, что даст школьникам возможность приобрести навык самостоятельного решения теоретической проблемы, навык генерирования и оформления собственных идей, навык уважительного отношения к чужим идеям, оформленным в работах других исследователей, навык публичного выступления перед аудиторией, аргументирования и отстаивания своей точки зрения;
- выявление наиболее способных и одаренных детей, привлечение их для проведения предметных недель и участия в предметных олимпиадах с целью стимулирования углубленного изучения предмета.

Тематическое планирование

№ п/п	Наименование раздела	Количество часов
1.	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

7 класс Календарно – тематическое планирование.

№ п/п	Содержание	Общее количество часов	Дата проведения	
Методы и средства творческой и проектной деятельности 4 часа				
1	Создание новых идей при помощи метода фокальных объектов.	1		
2	Техническая документация в проекте.	1		

3	Конструкторская документация.	1		
4	Технологическая документация в проекте	1		
Производство 2 часа				
5-6	Агрегаты и производственные линии	2		
Технология 6 часов				
7-8	Культура производства.	2		
9-10	Технологическая культура производства.	2		
11-12	Культура труда	2		
Техника 2 часа				
13-14	Двигатели.	2		
Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов 5 часов				
15	Производство синтетических материалов и пластмасс.	1		
16-17	Особенности производства искусственных волокон в текстильном производстве.	2		
18-19	Свойства искусственных волокон.	2		
Технологии обработки пищевых продуктов 14 часов				
20-21	Характеристики основных пищевых продуктов, используемых в процессе приготовления изделий из теста.	2		
22-23	Хлеб и продукты хлебопекарной промышленности.	2		
24-25-26-27	Мучные кондитерские изделия и тесто для их приготовления.	4		
28-29	Переработка рыбного сырья.	2		
30-31	Пищевая ценность рыбы. Механическая и тепловая кулинарная обработка рыбы.	2		
32-33	Нерыбные пищевые продукты моря. Рыбные консервы и пресервы	2		
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	1		

	информации.			
41	Метод наблюдения в получении новой информации.	1		
42-43	Технические средства проведения наблюдений.	2		
44-45	Опыты или эксперименты для получения новой информации	2		
Технологии растениеводства 10 часов				
46-47	Грибы. Их значение в природе и жизни человека.	2		
48-49	Характеристика искусственно выращиваемых съедобных грибов.	2		
50-51	Требования к среде и условиям выращивания культивируемых грибов.	2		
52-53	Технологии ухода за грибницами и получение урожая шампиньонов и вёшенки.	2		
54-55	Безопасные технологии сбора и заготовки грибов	2		
Технологии животноводства 6 часов				
56-57	Корма для животных.	2		
58-59	Состав кормов и их питательность. Составление рационов кормления.	2		
60-61	Подготовка кормов к скармливанию и раздача их животным	2		
Социально-экономические технологии 7 часов				
62-63	Назначение социологических исследований.	2		
64-65	Технология опроса: анкетирование.	2		
66-67-68	Технология опроса: интервью	3		
	Итого	68		