

«ПРИНЯТО»

Педагогическим советом
Протокол № 09 от 15.06.2022 г.

«УТВЕРЖДАЮ»

Директор ГБОУ школы № 469
Приказ № 375 от 16.06. 2022 г.
_____ / Ю.А. Купорова

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
по технологии
для 7 класса (девочки)
на 2022 - 2023 учебный год
уровень общего образования

Составитель:
Ушакова Г.Ю.
учитель
технологии

Санкт-Петербург
2022г.

Пояснительная записка.

1. **Рабочая программа по учебному предмету «Технология» для 7-го класса**
2. Рабочая программа по предмету «Технология» на 2022/23 учебный год для обучающихся 7-ых классов ГБОУ школа № 469 Выборгского района Санкт – Петербурга разработана в соответствии с требованиями следующих документов:
3. Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».
4. Приказ Минпросвещения от 28.08.2020 № 442 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам – образовательным программам начального общего, основного общего и среднего общего образования» (распространяется на правоотношения до 1 сентября 2021 года).
5. Приказ Минпросвещения от 22.03.2021 № 115 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам – образовательным программам начального общего, основного общего и среднего общего образования» (распространяется на правоотношения с 1 сентября 2021 года).
6. Приказ Минобрнауки от 17.12.2010 № 1897 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования»(с изменениями, внесенными приказом Минобрнауки России от 31.12.2015г. №1577);
7. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденные постановлением главного государственного санитарного врача России от 28.09.2020 № 28.
8. СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», утвержденные постановлением главного санитарного врача от 28.01.2021 № 2.
9. Приказ Минпросвещения от 20.05.2020 № 254 «Об утверждении федерального перечня учебников, допущенных к использованию при реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ начального общего, основного общего, среднего общего образования организациями, осуществляющими образовательную деятельность».
10. Учебный план основного общего образования ГБОУ школа № 469 Выборгского района Санкт - Петербурга на 2022/23 учебный год.
11. Положение о рабочей программе ГБОУ школа № 469 Выборгского района Санкт – Петербурга.
12. Учебного плана основного общего образования на 2022-2023 учебный год;
13. Календарного учебного графика на 2022-2023 учебный год

Место в учебном плане.

На учебный предмет "Технология" в 7 классе в 2021 - 2022 учебном году учебным планом отводится 68 часов в году (2 часа в неделю, 34 учебные недели).

Учебно - методический комплекс

1. Казакевич В.М., Пичугина Г.В., Семенова Г.Ю. Технология. 7 класс : Учебник для общеобразовательных учреждений. Под ред. М.В. Казакевича. М: Просвещение, 2019.

Учебно-методическое обеспечение.

Дополнительная литература для учащихся

1. Семенова Г.Ю., Казакевич В.М., Пичугина Г.В. Методическое пособие по технологии 5-9 класс. Редактор: Хроленко Д. А. : Издат. Просвещение 2019г.
2. Казакевич В.М., Пичугина Г.В., Бешенков А.К.: Программа для общеобразовательных учреждений. Технология 5-9 класс

Электронные образовательные ресурсы используемые информационные ресурсы

1. Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов. Технология — <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/3/mc/discipline%2000/mi/4.22/p/page.html>
2. Журнал «Технология» (Газета «1 сентября») — <https://my.1september.ru/magazine/delivery/teh/2013>

Технические средства обучения: компьютер, проектор, сканер, принтер, ксерокс, приставка к интерактивной доске, планшет, телевизор, видеомэгафон.

Оборудование для швейной мастерской: швейные машины, оверлок, утюги, гладильные доски.

Оборудование для кухни: электрические плиты, вытяжки, холодильник, микроволновая печь, кухонный комбайн, электрический чайник-термос.

Планируемые результаты.

Личностные результаты:

- воспитание российской гражданской идентичности: патриотизма, любви и уважения к Отечеству, чувства гордости за свою Родину, прошлое и настоящее многонационального народа России; осознание своей этнической принадлежности, знание истории, языка, культуры своего народа, своего края, основ культурного наследия народов России и человечества; усвоение гуманистических, демократических и традиционных ценностей многонационального российского общества; воспитание чувства ответственности и долга перед Родиной;
- формирование ответственного отношения к учению, готовности и способности обучающихся к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию, осознанному выбору и построению дальнейшей индивидуальной траектории образования на базе ориентирования в мире профессий и профессиональных предпочтений, с учетом устойчивых познавательных интересов;
- формирование целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, учитывающего социальное, культурное, языковое, духовное многообразие современного мира;
- формирование осознанного, уважительного и доброжелательного отношения к другому человеку, его мнению, мировоззрению, культуре, языку, вере, гражданской позиции, к истории, культуре, религии, традициям, языкам, ценностям народов России и

народов мира; готовности и способности вести диалог с другими людьми и достигать в нем взаимопонимания;

- освоение социальных норм, правил поведения, ролей и форм социальной жизни в группах и сообществах, включая взрослые и социальные сообщества; участие в школьном самоуправлении и общественной жизни в пределах возрастных компетенций с учетом региональных, этнокультурных, социальных и экономических особенностей;

- развитие морального сознания и компетентности в решении моральных проблем на основе личного выбора, формирование нравственных чувств и нравственного поведения, осознанного и ответственного отношения к собственным поступкам;

- формирование коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками, старшими и младшими в процессе образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, творческой и других видов деятельности;

- формирование основ экологической культуры на основе признания ценности жизни во всех ее проявлениях и необходимости ответственного, бережного отношения к окружающей среде;

- осознание значения семьи в жизни человека и общества, принятие ценностей семейной жизни, уважительное и заботливое отношение к членам своей семьи;

- развитие эстетического сознания через освоение художественного наследия народов России и мира, творческой деятельности эстетического характера.

Метапредметные результаты:

Метапредметные результаты включают освоенные обучающимися межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные).

Межпредметные понятия

Формирование межпредметных понятий, таких, как система, факт, закономерность, феномен, анализ, синтез осуществляется через овладение обучающимися основами читательской компетенции, участие в проектной деятельности, приобретение навыков работы с информацией, а именно:

- систематизация, сопоставление, анализ, обобщение и интерпретация информации, содержащейся в готовых информационных объектах;

- выделение главной и избыточной информации, выполнение смыслового свертывания выделенных фактов, мыслей;

- представление информации в сжатой словесной форме (в виде плана или тезисов) и в наглядно-символической форме (в виде таблиц, графических схем и диаграмм, карт понятий, концептуальных диаграмм, опорных конспектов).

Регулятивные УУД

- формирование умения самостоятельно определять цели обучения, ставить и формулировать новые задачи в учебе и познавательной деятельности, развивать мотивы и интересы своей познавательной деятельности.

- формирование умения самостоятельно планировать пути достижения целей, в том числе альтернативные, осознанно выбирать наиболее эффективные способы решения учебных и познавательных задач.

- формирование умения соотносить свои действия с планируемыми результатами, осуществлять контроль своей деятельности в процессе достижения результата, определять способы действий в рамках предложенных условий и требований, корректировать свои действия в соответствии с изменяющейся ситуацией.

- формирование умения оценивать правильность выполнения учебной задачи, собственные возможности ее решения.

Познавательные УУД

- формирование умения определять понятия, создавать обобщения, устанавливать аналогии, классифицировать, самостоятельно выбирать основания и критерии для классификации, устанавливать причинно-следственные связи, строить логическое

рассуждение, умозаключение (индуктивное, дедуктивное, по аналогии) и делать выводы.

- формирование умения создавать, применять и преобразовывать знаки и символы, модели и схемы для решения учебных и познавательных задач.

- смысловое чтение.

- формирование и развитие экологического мышления, умение применять его в познавательной, коммуникативной, социальной практике и профессиональной ориентации.

- развитие мотивации к овладению культурой активного использования словарей и других поисковых систем.

Коммуникативные УУД

- формирование умения организовывать учебное сотрудничество и совместную деятельность с учителем и сверстниками; работать индивидуально и в группе: находить общее решение и разрешать конфликты на основе согласования позиций и учета интересов; формулировать, аргументировать и отстаивать свое мнение.

- формирование умения осознанно использовать речевые средства в соответствии с задачей коммуникации для выражения своих чувств, мыслей и потребностей для планирования и регуляции своей деятельности; владение устной и письменной речью, монологической контекстной речью.

- формирование и развитие компетентности в области использования информационно-коммуникационных технологий (далее – ИКТ).

Предметными результатами изучения предмета «Технологии» :

В соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования планируемые результаты освоения предмета «Технология» отражают:

осознание роли техники и технологий для прогрессивного развития общества; формирование целостного представления о техносфере, сущности технологической культуры и культуры труда; уяснение социальных и экологических последствий развития технологий промышленного и сельскохозяйственного производства, энергетики и транспорта;

- овладение методами учебно-исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирования, конструирования и эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда;
- овладение минимально достаточным для курса объемом средств и форм графического отображения объектов или процессов, правилами выполнения графической документации;
- формирование умений устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным предметам для решения прикладных учебных задач;
- развитие умений применять технологии представления, преобразования и использования информации, оценивать возможности и области применения средств и инструментов ИКТ в современном производстве или сфере обслуживания;
- формирование представлений о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованности на рынке труда.

При формировании перечня планируемых результатов освоения предмета «Технология» учтены требования Федерального государственного образовательного стандарта основного образования к личностным, метапредметным результатам, предметным и требования индивидуализации обучения. *Личностные результаты*

1. Проявление познавательных интересов и творческой активности в данной области предметной технологической деятельности.
2. Выражение желания учиться и трудиться на производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей.
3. Развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности.
4. Овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда.
5. Самооценка своих умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации.
6. Планирование образовательной и профессиональной карьеры.
7. Осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации.
8. Бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам.
9. Готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства.
10. Проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности.

Метапредметные результаты

1. Планирование процесса познавательной деятельности.
2. Ответственное отношение к культуре питания, соответствующего нормам здорового образа жизни.
3. Определение адекватных условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов.
4. Проявление нестандартного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса.
5. Самостоятельное выполнение различных творческих работ по созданию оригинальных изделий технического творчества и декоративно-прикладного искусства.
6. Виртуальное и натурное моделирование художественных и технологических процессов и объектов.
7. Приведение примеров, подбор аргументов, формулирование обоснованных выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности.
8. Выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих субъективную потребительную стоимость или социальную значимость.

9. Выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет ресурсы и другие базы данных.

10. Использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов, имеющих личностную или общественно значимую потребительную стоимость.

11. Согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками.

12. Объективная оценка своего вклада в решение общих задач коллектива.

13. Оценка своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам.

14. Обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах.

15. Соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства.

16. Соблюдение безопасных приемов познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда.

Предметные результаты:

В познавательной сфере:

1) рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;

2) оценка технологических свойств материалов и областей их применения;

3) ориентация в имеющихся и возможных технических средствах и технологиях создания объектов труда;

4) классификация видов и назначения методов получения и преобразования материалов, энергии информации, объектов живой природы и социальной среды, а также соответствующих технологий промышленного производства;

5) распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах;

6) владение кодами и методами чтения и способами графического представления технической, технологической и инструктивной информации;

7) владение способами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;

8) применение общенаучных знаний в процессе осуществления рациональной технологической деятельности;

9) Применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов;

10) владение алгоритмами и методами решения технических и технологических задач.

В трудовой сфере:

1) планирование технологического процесса и процесса труда;

2) организация рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда;

3) подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии;

4) проведение необходимых опытов и исследований при подборе материалов и проектировании объекта труда;

5) подбор инструментов и оборудования с учетом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;

6) анализ, разработка и/или реализация прикладных проектов, предполагающих:

- изготовление материального продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) и сложных (требующих регулирования/настройки) рабочих инструментов/технологического оборудования;

- модификацию материального продукта по технической документации и изменения параметров технологического процесса для получения заданных свойств материального продукта;

- определение характеристик и разработку материального продукта, включая его моделирование в информационной среде (конструкторе);

7) анализ, разработка и/или реализация технологических проектов, предполагающих оптимизацию заданного способа (технологии) получения требуемого материального продукта (после его применения в собственной практике);

8) анализ, разработка и/или реализация проектов, предполагающих планирование (разработку) материального продукта в соответствии с задачей собственной деятельности (включая моделирование и разработку документации);

9) планирование (разработка) материального продукта на основе самостоятельно проведенных исследований потребительских интересов;

10) разработка плана продвижения продукта;

11) проведение и анализ конструирования механизмов, простейших роботов, позволяющих решить конкретные задачи (с помощью стандартных простых механизмов, с помощью материального или виртуального конструктора);

12) планирование последовательности операций и разработка инструкции, технологической карты для исполнителя, согласование с заинтересованными субъектами;

13) выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений;

14) определение качества сырья и пищевых продуктов органолептическими и лабораторными методами;

15) приготовление кулинарных блюд из молока, овощей, рыбы, мяса, птицы, круп и др. с учетом требований здорового образа жизни;

16) формирование ответственного отношения к сохранению своего здоровья;

17) составление меню для подростка, отвечающего требованию сохранения здоровья;

18) заготовка продуктов для длительного хранения с максимальным сохранением их пищевой ценности;

19) соблюдение безопасных приемов труда, правил пожарной безопасности, санитарии и гигиены;

20) соблюдение трудовой и технологической дисциплины;

21) выбор и использование кодов и средств представления технической и технологической информации и знаковых систем (текст, таблица, схема, чертеж, эскиз, технологическая карта и др.) в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;

22) контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и мерительных инструментов и карт пооперационного контроля;

23) выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;

24) документирование результатов труда и проектной деятельности;

25) расчёт себестоимости продукта труда.

В мотивационной сфере:

1) оценка своей способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности;

2) выбор профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального обучения;

3) выраженная готовность к труду в сфере материального производства;

4) согласование своих потребностей и требований с другими участниками познавательно-трудовой деятельности;

5) осознание ответственности за качество результатов труда;
6) наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;

7) стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда.

В эстетической сфере:

1) дизайнерское проектирование изделия или рациональная эстетическая организация работ;
2) применение различных технологий технического творчества и декоративно-прикладного искусства (резьба по дереву, чеканка, роспись ткани, ткачество, войлок, вышивка, шитье и др.) в создании изделий материальной культуры;

3) моделирование художественного оформления объекта труда;

4) способность выбрать свой стиль одежды с учетом особенности своей фигуры;

5) эстетическое оформление рабочего места и рабочей одежды;

6) сочетание образного и логического мышления в процессе творческой деятельности;

7) создание художественного образа и воплощение его в продукте;

8) развитие пространственного художественного воображения;

9) развитие композиционного мышления, чувства цвета, гармонии, контраста, пропорции, ритма, стиля и формы;

12) понимание роли света в образовании формы и цвета;

13) решение художественного образа средствами фактуры материалов;

14) использование природных элементов в создании орнаментов, художественных образов моделей;

15) сохранение и развитие традиций декоративно-прикладного искусства и народных промыслов в современном творчестве;

16) применение методов художественного проектирования одежды;

17) художественное оформление кулинарных блюд и сервировка стола;

18) соблюдение правил этикета.

В коммуникативной сфере:

1) умение быть лидером и рядовым членом коллектива;

2) формирование рабочей группы с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива;

3) выбор знаковых систем и средств для кодирования и оформления информации в процессе коммуникации; 4) публичная презентация и защита идеи, варианта изделия, выбранной технологии и др.;

5) способность к коллективному решению творческих задач;

6) способность объективно и доброжелательно оценивать идеи и художественные достоинства работ членов коллектива;

7) способность прийти на помощь товарищу;

8) способность бесконфликтного общения в коллективе.

В физиолого-психологической сфере:

1) развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и приспособлениями;

2) достижение необходимой точности движений и ритма при выполнении различных технологических операций;

3) соблюдение требуемой величины усилия, прикладываемого к инструменту с учетом технологических требований;

4) развитие глазомера;

5) развитие осязания, вкуса, обоняния.

В результате обучения по данной программе обучающиеся должны овладеть:

• трудовыми и технологическими знаниями и умениями по преобразованию и использованию материалов, энергии, информации, необходимыми для создания продуктов

труда в соответствии с предполагаемыми функциональными и эстетическими свойствами;

- умениями ориентироваться в мире профессий, оценивать свои профессиональные интересы и склонности к изучаемым видам трудовой деятельности, составлять жизненные и профессиональные планы;

- навыками самостоятельного планирования и ведения домашнего хозяйства; культуры труда, уважительного отношения к труду и результатам труда;

- ответственным отношением к сохранению своего здоровья и ведению здорового образа жизни, основой которого является здоровое питание.

При формировании перечня планируемых результатов освоения каждого из разделов в программу включены результаты базового уровня, обязательного к освоению всеми обучающимися, и повышенного уровня (в списке выделены курсивом).

Формы, периодичность и порядок контроля успеваемости.

Содержание	Кол-во часов	Практическое задание	Лаб. работа	Проект
Вводный урок .Техника безопасности.	1			
Методы и средства творческой проектной деятельности	4	2	-	2
Производство	2	-		
Технологии приготовления мучных изделий. Технология обработки рыбы и мяса.	12	6	-	-
Технологии получения, преобразования и использования энергии	2	-	-	-
Технологии получения, обработки и использования информации	2	-	-	1
Технологии получения ,обработки, преобразования и использования материалов	24	19	-	1
Технологии растениеводства	2	-	-	-
Кормление животных как основа технологии их выращивания и преобразования в интересах человека	2	-	-	-
Технология. Художественные ремесла	10	8	-	1
Социальные технологии	2	-	-	-
Повторение пройденного материала	5			-
Итого	68	35	-	5

СОДЕРЖАНИЕ

Раздел 1. Производство

Выпускник научится:

- отличать природный (нерукотворный) мир от рукотворного;
- определять понятия «техносфера», «потребность», «производство», «труд», «средства труда», «предмет труда», «сырье», «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. 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.

Раздел 3. 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 4. 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 5. 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 6. 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 7. 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 8. 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 9. 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 10. 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 11. 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.

ПОУРОЧНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ 7 КЛАСС

№ ур ок а	Тема урока	Прак тика	Конт роль	Планируемые результаты обучения
1	Вводный урок .Техника безопасности. (1ч)			
	Методы и средства творческой проектной деятельности.(4ч)			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
2	Создание новых идей методом фокальных объектов . Вводный урок .Техника безопасности.			
3	Техническая документация в проекте			
4	Конструкторская документация	Пр		
5	Технологическая документация в проекте	Пр		
	Производство (2ч.)			
6	Современные средства ручного труда. Средства труда современного производства			Отличать природный(нерукотворный), мирот рукотворного; Определять понятия «техносфера», «потребность», «производство», «труд», «средства труда», «предмет труда», «сырье», «полуфабрикат» и адекватно пользуется этими понятиями.
7	Агрегаты и производственные линии			
	Технологии приготовления мучных изделий . Технология обработки рыбы и мяса. (12)			
8	Характеристики основных пищевых продуктов, используемых в процессе приготовления изделий из теста			Значения молока и кисломолочных продуктов в жизни людей, Условия и сроки хранения, технологии приготовления различных блюд из молока. Умения: определять качество молока и кисломолочных продуктов, применять знания на практике :о правилах кулинарной обработки муки, о технологиях изготовления блинов, блинчиков и оладий, технологии приготовления пресного слоёного теста, песочного теста, о безопасных приёмах труда, о правилах сервировки стола.
9	Хлеб и продукты хлебопекарной промышленности. Практика	Пр.		
10	Мучные кондитерские изделия и тесто для их приготовления.			
11	Переработка рыбного сырья. Практика	Пр.		
12	Пищевая ценность рыбы. Механическая и тепловая кулинарная обработка рыбы			
13	Морепродукты. Рыбные консервы и	Пр.		Умения :рассчитывать калорийность приготовленных блюд, умение составлять рецептурный альбом блюд из теста сладостей, десертов и напитков для сладкого стола, технологии их приготовления .Умения:

	пресервы .Практика			составлять технологические карты приготовления сладостей, десертов и напитков для сладкого стола Знания: о правилах сервировки стола, правилах этикета. Умения: сервировать праздничный стол.
14	Блюда из молока и кисломолочных продуктов			
15	Изделия из жидкого тестаВиды теста и выпечки.Приготовление блюд из жидкого теста .Изделия из пресного слоёного теста и песочного теста.. Практика	ПР.		
16	Приготовление изделий из слоеного и песочного теста			
17	Приготовление изделий из слоеного и песочного теста. Практика	Пр.		
18	Технология приготовления сладостей, десертов, напитков. Приготовление сладких блюд и напитков			
19	Технология приготовления сладостей, десертов, напитков. Приготовление сладких блюд и напитков. Практика	Пр		
	Технологии получения, преобразования и использования энергии (2ч.)			
20	Энергия магнитного поля. Энергия электрического поля			Выявлять пути экономии электроэнергии в быту; пользоваться электронагревательными приборами: электроплитой, утюгом, СВЧ-печью и др.; выполнять правила безопасного пользования бытовыми электроприборами;
21	Энергия электрического тока. Энергия электромагнитного поля			
	Технологии получения, обработки и использования информации (2ч.)			
22	Источники и каналы получения информации. Метод наблюдения в получении новой информации			Изготавливать 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; информационный продукт по заданному алгоритму в заданной
23	Технические средства проведения наблюдений. Опыты и эксперименты для получения новой информации			

				оболочке;
	Технологии получения ,обработки, преобразования и использования материалов (24)			
24	Производство материалов			<p>Знания: о видах и свойствах текстильных волокон, прядильном и ткацком производствах, определение вида ткани по сырьевому составу.</p> <p>Умения: определять вид ткани</p> <p>Знания: об общих правилах снятия мерок для построения чертежа швейного изделия, правилах измерения и условных обозначениях.</p> <p>Умения: снимать мер-ки с фигуры человека, записывать их, выполнять чертеж швейного изделия 1 : 4, в натуральную вел</p> <p>Знания: о моделировании поясной одежды.</p> <p>Умения: выполнять моделирование в соответствии с эскизом. Умения: выполнять образцы ручных швов, соблюдать правила безопасного пользования иглой, ножницами Умения :подготовить швейную машину к работе, выполнять образцы швов</p> <p>Знания :о цели и задачах, этапах проектирования.</p> <p>Умения: выполнять проект по теме «Праздничный наряд»</p> <p>Знания: о последовательности и приемах раскроя швейного изделия. Умения выполнять подготовку ткани к раскрою, раскладку выкроек на ткани, выкраивать детали швейного изделия, оценить качество кроя по предложенным критериям</p> <p>Знания: о технологии обработки среднего шва юбки с застёжкой-молнией и разрезом .Умения: обрабатывать средний шов юбки с застёжкой-молнией</p> <p>Знания: об алгоритме учебного проектирования</p> <p>Умения: анализировать результаты .</p>
25	Производство искусственных и синтетических материалов и пластмасс			
26	Особенности производства искусственных и синтетических волокон в текстильном производстве			
27	Свойства искусственных волокон			
28	Швейные ручные работы.Практическая работа «Изготовле-ние образцов ручных швов». Техника безопасности при выполнении ручных работ	Пр		
29	Швейные ручные работы.Практическая работа «Изготовле-ние образцов ручных швов». Техника безопасности при выполнении ручных работ	Пр		
30	Технология машинных работ Практическая работа «Изготовление образцов машинных швов».	пр		
31	Технология машинных работ Практическая работа «Изготовление образцов машинных швов».	Пр		
32	Конструирование поясной одежды Практическая работа «Снятие мерок и построение чертежа поясного швейного изделия»	П.р		
33	Конструирование поясной одежды Практическая работа «Снятие мерок и построение чертежа поясного швейного изделия»	П.р		

34	Построение чертежа юбки в масштабе 1:4. Построение чертежа юбки в натуральную величину по своим меркам.	П.р		
35	Моделирование поясной одежды Практическая работа «Моделирование юбки в соответствии с фасоном»	П.р		
36	Моделирование поясной одежды П.р. «Моделирование юбки в соответствии с фасоном»	П.р		
37	Раскрой поясного изделия и дублирование детали пояса	Пр		
38	Раскрой поясного изделия и дублирование детали пояса	Пр		
39	Технология обработки среднего шва юбки с застёжкой-молнией и разрезом.Практическая работа «Обработка среднего шва юбки с застёжкой-молнией»	Пр		
40	Технология обработки среднего шва юбки с застёжкой-молнией и разрезом.Практическая работа «Обработка среднего шва юбки с застёжкой-молнией»	Пр		
41	Технология обработки складок, вытачек.	П.р		
42	Практическая работа: Обработка верхнего среза прямым притачным поясом.Практическая работа: Обработка нижнего среза юбки.	Пр		
43	Практическая работа: Обработка верхнего среза прямым притачным поясом. Практическая работа: Обработка нижнего среза юбки.	Пр		
44	Подготовка и проведение примерки поясного изделия. Дублирование деталей юбки.	П.р		

45	Подготовка и проведение примерки поясного изделия. Дублирование деталей юбки.	П.р		
46	Влажно-тепловая обработка готового изделия. Контроль качества изделия. Подготовка проекта к защите.	П.р		
47	Защита проекта «Праздничный наряд». Контроль и самооценка изделия.		З.п	
	Технологии растениеводства (2ч.)			
48	Грибы, их значение в природе и жизни человека. Характеристика искусственно выращиваемых съедобных грибов			Определять виды и сорта сельскохозяйственных культур; соблюдать технологию посева/посадки комнатных или овощных культурных растений в условиях школьного кабинета.
49	Технологии ухода за грибницами и получение урожая шампиньонов и вешенок. Безопасные технологии сбора и заготовки дикорастущих грибов			
	Кормление животных как основа технологии их выращивания и преобразования в интересах человека (2ч)			Распознавать основные типы животных и оценивать их роль в сельскохозяйственном производстве; составлять рацион для домашних животных в семье, организацию их кормления.
50	Корма для животных . Состав кормов и их питательность. Составление рационов кормления			
51	Подготовка кормов к скармливанию и раздача животным			
	Технология. Художественные ремесла (10ч.)			
52	Культура производства. Технологическая культура производства			Знания: о видах и технологиях выполнения ручных стежков. Умения: выполнять основные стежки, образцы швов Знания: о способах вышивки крестом. Умения: вышивать швом крест, использовать компьютер в вышивке крестом Знания: правил и требований к докладу к защите проекта. Умения: выполнять расчет затрат на изготовление проекта, составлять доклад к защите проекта
53	Культура труда. Виды счетных швов. Практическая работа «Выполнение образца вышивки швом крест»	П.р		
54	Разработка технологической карты проекта.	П.р		
55	Выполнение проекта. «Подарок своими	П.р		

	руками»			
56	Выполнение проекта. «Подарок своими руками»	П.р		
57	Выполнение проекта. «Подарок своими руками»	П.р		
58	Выполнение проекта. «Подарок своими руками»	П.р		
59	Выполнение проекта. «Подарок своими руками»	П.р		
60	Завершающий этап по выполнению проекта «Подарок своими руками»	П.р		
61	Защита проекта «Подарок своими руками»		З.п	
	Социальные технологии (2ч)			Объяснять специфику социальных технологий, пользуясь произвольно избранными примерами, характеризуя тенденции развития социальных технологий в XXI веке; определять понятия «рыночная экономика», «рынок», «спрос», «цена», «маркетинг», «менеджмент».
62	Назначение социологических исследований. Технологии опроса: анкетирование			
63	Технологии опроса: интервью			
	Повторение пройденного материала(5ч)			
64	Повторение пройденного материала			
65	Повторение пройденного материала			
66	Повторение пройденного материала			
67	Повторение пройденного материала			
68	Повторение пройденного материала			
	Итого: 68			