


МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА С. ЯДРИНО»

РАССМОТРЕНО  
на заседании ШМО учителей МБОУ  
"СОШ с. Ядрино"


Руководитель ШМО

 (Лозовик Г. В.)

Протокол №1

от "30" августа 2022 г.

СОГЛАСОВАНО  
заместителем директора по УВР

 (Третьяк О. С.)

Протокол №1

от "30" августа 2022 г.

УТВЕРЖДАЮ  
директор МБОУ "СОШ с. Ядрино"

 (Пермина М. Н.)

Приказ № 136

от "30" августа 2022 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

Наименование учебного предмета	Технология
Класс	7
Срок реализации программы	2022 – 2023 учебный год
Рабочую программу составила	Цыбина Марина Александровна

Ядрино  
2022г.

## Содержание учебного предмета

### **Методы и средства творческой проектной деятельности**

Техническая и технологическая документация проекта, их виды и варианты оформления. Методы творческой деятельности: метод фокальных объектов, мозговой штурм, морфологический анализ. Дизайн в процессе проектирования продукта труда. Методы творчества в проектной деятельности. Изготовление материального продукта с применением элементарных (не требующих регулирования) и сложных (требующих регулирования/настройки) рабочих инструментов. Использование моделей в процессе проектирования технологической системы. Простые механизмы как часть технологических систем.

### **Производство**

Общая характеристика производства. Средства измерения и контроля процесса производства и продуктов труда. Управление в современном производстве. Роль метрологии в современном производстве. Инновационные предприятия. Трансферт технологий.

### **Технология**

Виды технологий по сферам производства. Основные признаки высоких технологий. Общепроизводственные и отраслевые виды технологии. Виды распространённых технологий ведущих отраслей производства. Общие и отличительные признаки сходных отраслевых технологий. Условия реализации технологического процесса. Побочные эффекты реализации технологического процесса. Технология в контексте производства. Технологическая система как средство для удовлетворения базовых и социальных нужд человека. Входы и выходы технологической системы. Управление в технологических системах. Обратная связь. Развитие технологических систем и последовательная передача функций управления и контроля от человека технологической системе. Система профильного обучения: права, обязанности и возможности. Предпрофессиональные пробы в реальных и / или модельных условиях, дающие представление о деятельности в определенной сфере. Опыт принятия ответственного решения при выборе краткосрочного курса. Организация транспорта людей и грузов в регионе проживания обучающихся, спектр профессий. Робототехника. Системы автоматического управления. Программирование работы устройств. Производственные технологии. Промышленные технологии. Технологии и технологические средства производства. Инфраструктура как необходимое условие реализации высоких технологий.

### **Техника**

Материалы, изменившие мир. Технологии получения материалов. Современные материалы: многофункциональные материалы, возобновляемые материалы (биоматериалы), пластики и керамика как альтернатива металлам, новые перспективы применения металлов, пористые металлы. Технологии получения и обработки материалов с заданными свойствами (закалка, сплавы, обработка поверхности (бомбардировка и т. п.), порошковая металлургия, композитные материалы, технологии синтеза.

Технологии возведения, ремонта и содержания зданий и сооружений.

### **Технология использования материалов**

Основные технологические операции и приёмы ручной обработки древесины и древесных материалов с помощью механических и электрифицированных (аккумуляторных) ручных инструментов: пиление, строгание, сверление, шлифование; особенности их выполнения. Технологический процесс и точность изготовления изделий. Основные технологические операции и приёмы ручной обработки металлов и искусственных материалов механическими и электрифицированными (аккумуляторными) ручными инструментами (правка, резание, зачистка, гибка). Соединение тонких металлических листов фальцевым швом и заклёпками. Правила безопасной работы при ручной

обработке металлов и пластмасс. Конструирование простых систем с обратной связью на основе технических конструкторов. Разработка и изготовление материального продукта. Апробация полученного материального продукта. Модернизация материального продукта. Составление технологической карты известного технологического процесса. Апробация путей оптимизации технологического процесса.

### **Технология получения кулинарных изделий**

Питание как физиологическая потребность. Состав пищевых продуктов. Значение белков, жиров, углеводов для жизнедеятельности человека. Роль витаминов, минеральных веществ и воды в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах. Продукты, применяемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Рецепттура, технология приготовления и подача к столу. Сервировка сладкого стола. Набор столового белья, приборов и посуды. Подача кондитерских изделий и сладких блюд.

### **Технологии обработки морепродуктов и рыбы**

Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря. Признаки доброкачественности рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции. Первичная обработка рыбы. Тепловая обработка рыбы. Технология приготовления блюд из рыбы.

### **Технологии использования энергии**

Тепловая энергия. Методы и средства получения тепловой энергии. Преобразование тепловой энергии в другие виды энергии и работу. Аккумулирование тепловой энергии. Отопление и тепловые потери. Экология жилья. Технологии содержания жилья. Взаимодействие со службами ЖКХ. Хранение продовольственных и непродовольственных продуктов. Производство и потребление энергии в регионе проживания обучающихся, профессии в сфере энергетики. Автоматизированные производства региона проживания обучающихся, новые функции рабочих профессий в условиях высокотехнологичных автоматизированных производств и новые требования к кадрам.

### **Технологии использования информации**

Технологии получения информации. Методы и средства наблюдений. Опыты и исследования. Коммуникационные технологии. Сущность коммуникации, её структура и характеристики. Средства и методы коммуникации. Средства и методы записи знаковой и символической, и образной информации, аудиоинформации, видеоинформации. Компьютер как средство получения, обработки и записи информации

### **Технологии растениеводства**

Технологии заготовки сырья дикорастущих растений. Технологии переработки и применения сырья дикорастущих растений. Условия и методы сохранения природной среды. Основные виды дикорастущих растений, используемых человеком. Предназначение дикорастущих растений в жизни человека. Технологии флористики. Технологии фитодизайна. Технологии ландшафтного дизайна.

### **Основы технологии кормления животных**

Кормление животных как элемент технологии их преобразования в интересах человека. Принципы кормления животных. Экономические показатели кормления и выращивания сельскохозяйственных животных.

### **Социальные технологии**

Образовательные технологии. Медицинские технологии. Социокультурные технологии. Рынок и его сущность. Маркетинг как вид социальной технологии. Спрос и его характеристики. Потребительная и меновая стоимость товара. Деньги. Методы и средства стимулирования сбыта.

## Планируемые результаты

### **Личностные результаты**

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

### **Метапредметные результаты**

Планирование процесса познавательной деятельности. Ответственное отношение к культуре питания, соответствующего нормам здорового образа жизни. Определение адекватных условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов. Проявление нестандартного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса. Самостоятельное выполнение различных творческих работ по созданию оригинальных изделий технического творчества и декоративно-прикладного искусства. Виртуальное и натурное моделирование художественных и технологических процессов и объектов. Приведение примеров, подбор аргументов, формулирование обоснованных выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности. Выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих субъективную потребительную стоимость или социальную значимость. Выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет ресурсы и другие базы данных. Использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов, имеющих личностную или общественно значимую потребительную стоимость. Согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками. Объективная оценка своего вклада в решение общих задач коллектива. Оценка своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам. Обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах. Соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства. Соблюдение безопасных приемов познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда.

### **Предметные результаты:**

#### ***В познавательной сфере:***

Рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда; оценка технологических свойств материалов и областей их применения; ориентация в имеющихся и возможных технических средствах и технологиях создания объектов труда; классификация видов и назначения методов получения и преобразования материалов, энергии информации, объектов живой природы и социальной среды, а также соответствующих технологий промышленного производства; распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах; владение кодами и методами чтения и способами графического представления технической, технологической и инструктивной информации;

владение способами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства; применение общенаучных знаний в процессе осуществления рациональной технологической деятельности; применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов; владение алгоритмами и методами решения технических и технологических задач.

### ***В трудовой сфере:***

Планирование технологического процесса и процесса труда; организация рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда; подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии; проведение необходимых опытов и исследований при подборе материалов и проектировании объекта труда; подбор инструментов и оборудования с учетом требований технологии и материально-энергетических ресурсов; 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); анализ, разработка и/или реализация технологических проектов, предполагающих оптимизацию заданного способа (технологии) получения требуемого материального продукта (после его применения в собственной практике); анализ, разработка и/или реализация проектов, предполагающих планирование (разработку) материального продукта в соответствии с задачей собственной деятельности (включая моделирование и разработку документации); планирование (разработка) материального продукта на основе самостоятельно проведенных исследований потребительских интересов; разработка плана продвижения продукта; проведение и анализ конструирования механизмов, простейших роботов, позволяющих решить конкретные задачи (с помощью стандартных простых механизмов, с помощью материального или виртуального конструктора); планирование последовательности операций и разработка инструкции, технологической карты для исполнителя, согласование с заинтересованными субъектами; выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений; определение качества сырья и пищевых продуктов органолептическими и лабораторными методами; приготовление кулинарных блюд из молока, овощей, рыбы, мяса, птицы, круп и др. с учетом требований здорового образа жизни; формирование ответственного отношения к сохранению своего здоровья; составление меню для подростка, отвечающего требованию сохранения здоровья; заготовка продуктов для длительного хранения с максимальным сохранением их пищевой ценности; соблюдение безопасных приемов труда, правил пожарной безопасности, санитарии и гигиены; соблюдение трудовой и технологической дисциплины; 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; контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и мерительных инструментов и карт пооперационного контроля; выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления; документирование результатов труда и проектной деятельности; расчёт себестоимости продукта труда.

### ***В мотивационной сфере:***

Оценка своей способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности; выбор профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального обучения; выраженная готовность к труду в сфере материального производства; согласование своих потребностей и требований с другими

участниками познавательно-трудовой деятельности; осознание ответственности за качество результатов труда; наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ; стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда.

***В эстетической сфере:***

Дизайнерское проектирование изделия или рациональная эстетическая организация работ; 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; моделирование художественного оформления объекта труда; способность выбрать свой стиль одежды с учетом особенности своей фигуры; эстетическое оформление рабочего места и рабочей одежды; сочетание образного и логического мышления в процессе творческой деятельности; создание художественного образа и воплощение его в продукте; развитие пространственного художественного воображения; развитие композиционного мышления, чувства цвета, гармонии, контраста, пропорции, ритма, стиля и формы; понимание роли света в образовании формы и цвета; решение художественного образа средствами фактуры материалов; использование природных элементов в создании орнаментов, художественных образов моделей; применение методов художественного проектирования одежды; художественное оформление кулинарных блюд и сервировка стола; соблюдение правил этикета.

***В коммуникативной сфере:***

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:***

Развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и приспособлениями; достижение необходимой точности движений и ритма при выполнении различных технологических операций; соблюдение требуемой величины усилия, прикладываемого к инструменту с учетом технологических требований; развитие глазомера; 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.

### Календарно-тематическое планирование

№	Тема урока	Кол-во часов	Дата	
			План.	Факт.
1	Вводный урок	1	5.09	
<b>Методы и средства творческой проектной деятельности 5 ч.</b>				
2	Метод фокальных объектов	1	7.09	
3	Техническая документация	1	12.09	
4	Конструкторская документация	1	14.09	
5	Технологическая документация	1	19.09	
6	Создание проекта	1	21.09	
<b>Производство 4 ч.</b>				
7	Современные средства ручного труда	1	26.09	
8	Средства труда современного производства	1	28.09	
9	Агрегаты и производственные линии	1	3.10	
10		1	5.10	
<b>Технология 4 ч.</b>				
11	Культура производства	1	10.10	
12	Технологическая культура производства	1	12.10	
13	Культура труда	1	17.10	
14		1	19.10	
<b>Техника 7 ч.</b>				
15	Двигатели	1	24.10	
16	Воздушные двигатели	1	26.10	
17	Гидравлические двигатели	1	7.11	
18	Паровые двигатели	1	9.11	
19	Тепловые двигатели	1	14.11	
20	Реактивные двигатели	1	16.11	
21	Электрические двигатели	1	21.11	
<b>Технология использования материалов 8 ч.</b>				
22	Производство металлов	1	23.11	
23	Производство древесных материалов	1	28.11	
24	Производство искусственных материалов	1	30.11	
25	Искусственные волокна	1	5.12	
26		1	7.12	

27	Производственные технологии	1	12.12	
28		1	14.12	
29	Термические технологии	1	19.12	
<b>Технология получения кулинарных изделий 9 ч.</b>				
30	Характеристика пищевых продуктов	1	21.12	
31		1	26.12	
32	Продукты хлебопекарной промышленности	1	28.12	
33		1	11.01	
34	Мучные кондитерские изделия	1	16.01	
35		1	18.01	
36	Виды теста	1	23.01	
37		1	25.01	
38		1	30.01	
<b>Технологии обработки морепродуктов и рыбы 7 ч.</b>				
39	Переработка рыбного сырья	1	1.02	
40		1	6.02	
41	Пищевая ценность рыбы	1	8.02	
42	Механическая и тепловая кулинарная обработка рыбы	1	13.02	
43	Морепродукты	1	15.02	
44	Рыбные консервы и пресервы	1	20.02	
45		1	22.02	
<b>Технологии использования энергии 5 ч.</b>				
46	Энергия магнитного поля	1	27.02	
47	Энергия электрического поля	1	1.03	
48	Энергия электрического тока	1	6.03	
49	Энергия электромагнитного поля	1	13.03	
50		1	15.03	
<b>Технологии использования информации 5 ч.</b>				
51	Источники получения информации	1	20.03	
52	Методы наблюдения	1	22.03	
53	Технические средства	1	3.04	
54	Опыты или эксперименты	1	5.04	
55		1	10.04	
<b>Технологии растениеводства 6 ч.</b>				
56	Грибы и их значение	1	12.04	



57	Искусственно выращенные грибы	1	17.04	
58	Требования к среде выращивания	1	19.04	
59	Технологии ухода	1	24.04	
60	Безопасные технологии сбора	1	26.04	
61		1	3.05	
<b>Основы технологии кормления животных 4 ч.</b>				
62	Корма для животных	1	8.05	
63	Рацион кормления	1	10.05	
64	Подготовка кормов	1	15.05	
65		1	17.05	
<b>Социальные технологии 4 ч.</b>				
66	Назначение социологических исследований	1	22.05	
67	Технологии опроса	1	24.05	
68		1	29.05	
69		1	31.05	
70	Обобщение	1		