

муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Славская средняя общеобразовательная школа»

Рассмотрено на заседании МО
художественно-технологического цикла
Протокол № 25.08. 2023г

Согласовано
методист _____ (Ермоленко Е.В.)
«26» 08 2023г

Документ подписан электронной подписью
Владелец: Няура Роман Антанасович
Директор
МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
"СЛАВСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА"
Сертификат:
008F30B24326359A1A97B894F1330F354B

**Рабочая программа
учебного курса «Технология»
С разделом «Точка Роста»**

для 7 классов

(срок реализации 1 год)

Составитель: Гладкова Е.В.
учитель технологии

2023 г.

Рабочая программа по технологии для 6-7 класса (с разделом «Точка Роста») (базовый уровень) составлена в соответствии с:

- Федеральным государственным образовательным стандартом среднего общего образования (утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.12.2012г. No 413), с изменениями и дополнениями 29.12.2014, 31.12.2015, 29.06.2017, 24.09, 11.12.2020г. (ФГОС СОО);
- Основной образовательной программой среднего общего образования МБОУ «Славская СОШ»;
- Примерной основной образовательной программы среднего общего образования, одобренной решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 28 июня 2016 г. No 2/16-з);
- Положением о структуре, порядке разработки и утверждения рабочих программ учебных курсов, предметов, дисциплин по ФГОС (НОО, ООО, СОО) в МБОУ «Славская СОШ».

Срок реализации программы - 2023- 2024 гг.

Место программы в курсе предмета: Программа предназначена для 7 классов , количество часов 34 часа 7 класс , 1 час в неделю. Учебник для организаций общего образования: Казакевич В.М., Пичугина Г.В., Семенова Г.Ю.-М.: Просвещение, 2019г.

УМК

Учебник: Казакевич В. М., Пичугина Г. В., Семёнова Г. Ю. и др./под ред. Казакевича В.М. «Технология». АО Издательство «Просвещение» 2019 г;

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.: Издательский центр «ВЕНТАНА – ГРАФ»;

- Казакевич В. М., Пичугина Г. В., Семёнова Г. Ю. и др./под ред. Казакевича В. М.«Технология». 7 класс. АО «Издательство Просвещение» 2019 г;
- Павлова М.Б., Питт Дж., Гуревич М.И., Сасова И.А. Метод проектов в технологическом образовании школьников: Пособие для учителя / Под ред. И.А.Сасовой. – М.: ВентанаГрафф, 2003;
- С.Э. Маркуцкая, Тесты по технологии «Обслуживающий труд» для 5-7

класса.

И. Планируемые результаты

Планируемые результаты освоения учебного предмета «Технология»

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

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 коллектив 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, роспись 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;

Сохранение и развитие традиций декоративно-прикладного искусства и народных промыслов в современном творчестве;

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;

Формирование рабочей группы с учетом общности интересов и

возможностей
будущих членов трудового коллектива;
Выбор знаковых систем и средств для кодирования и оформления информации в процессе коммуникации;
Публичная презентация и защита идеи, варианта изделия, выбранной технологии и др.;

Способность к коллективному решению творческих задач;
Способность объективно и доброжелательно оценивать идеи и художественные достоинства работ членов коллектива;

Способность прийти на помощь товарищу;
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.

Предметные результаты

Раздел 1. Основы производства.

Учащийся научится:

отличать природный (нерукотворный) мир от рукотворного; определять понятия «техносфера», «потребность», «производство», «труд», «средства труда», «предмет труда», «сырье», «полуфабрикат» и адекватно пользоваться 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, приводит 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.

Учащиеся получают 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 идейностью 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.

Учащиеся научатся: 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.

Учащийся 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. ДПИ. Художественные ремёсла.

Раздел 4. Технологии обработки пищевых продуктов. Кулинария.

Учащиеся научатся:

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.

Учащиеся получат 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 5. Техника.
Учащиеся научатся:

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.

Учащиеся получают 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 7. Технологии получения, обработки, преобразования и использования

материалов.

Учащиеся научатся:

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.

Учащиеся получают 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 8. Социально-экономические технологии.

Учащиеся научатся:

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 потребительскую и меновую стоимость товара.

Учащиеся получают 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 9. Технологии получения, преобразования и использования энергии.

Учащиеся научатся:

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.

Учащиеся **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 11. Методы и средства творческой исследовательской и проектной

деятельности.

Учащиеся **научатся:**

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.

Учащиеся **получат** **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 12. Технологии получения, обработки и использования информации.

Учащиеся**научатся:**

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.

Учащиеся**получат****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.

II.**Содержание****курса**

Содержание курса учитывает возрастание роли визуального образа как средства

познания, коммуникации и профессиональной деятельности в условиях современности.

Освоение изобразительного искусства в основной школе - продолжение художественно-эстетического образования, воспитания учащихся в начальной школе, которое опирается на полученный ими художественный опыт и является целостным интегративным курсом, направленным на развитие ребенка, формирование его художественно-творческой активности, овладение образным языком декоративного искусства посредством формирования художественных знаний, умений, навыков.

Программа объединяет практические художественно – творческие задания, художественно – эстетическое восприятие произведений искусства и окружающей действительности в единую образовательную структуру, образуя условия для глубокого осознания и переживания каждой предложенной темы. Программа построена на принципах тематической

цельности и последовательности развития курса, предполагает чёткость поставленных задач и вариативность их решения. Программа предусматривает чередование уроков индивидуального практического творчества учащихся и уроков коллективной творческой деятельности, диалогичности и сотворчество учителя и ученика.

Содержание программы предусматривает освоение материала по следующим

образовательным линиям:

- распространённые технологии современного производства и сферы услуг;
- культура и эстетика труда;
- получение, обработка, хранение и использование технической и технологической информации;
- элементы черчения, графики и дизайна;
- элементы прикладной экономики, предпринимательства;
- влияние технологических процессов на окружающую среду и здоровье человека;
- творческая, проектно-исследовательская деятельность;
- технологическая культура производства и культура труда;
- история, перспективы и социальные последствия развития техники и технологии.

Технология проектной деятельности.

При изучении обновленного содержания технологии целесообразно использовать проектный метод обучения. Так как в Концепции проектная и исследовательская деятельность в преподавании предмета считается приоритетной, перед учителем ставится новая задача: знакомство обучающихся с жизненным циклом продукта, использование принципов дизайна при проектировании изделий, решения изобретательских задач в рамках проектной деятельности.

Тематика примерных проектных заданий

Клас с	Тематика проектных заданий	Электронные ресурсы для реализации проектов
6	«Декоративное панно из круп»	http://hmhome.ru/2016/04/23/dekorativnoe-panno-iz-kруп/
	«Любимый салат моей семьи»	https://1000.menu/cooking/18008-krasivyi-bystryi-salat-k-prazdniku-za-10-minut#similar
	«Соль - материал для творчества»	https://stranamasterov.ru/content/popular/inf/1706%2C451
	«Комнатные растения и интерьер помещения»	http://www.flowersweb.info/interesting/interesting-5.php
7	«Скрапбукинг: удивительное хобби, красивая память»	https://www.livemaster.ru/topic/1359369-udivitelnyj-mir-bumazhnogo-tvorchestva-skrapbuking https://www.livemaster.ru/masterclasses/skrapbuking/dekor-dlva-skrapbukinga

«Использование различных видов рукоделия в оформлении современного	http://domnomore.com/rukodelie-dlia-doma-svoimi-rukami-foto/
«Энергосбережение в школе и дома»	https://www.youtube.com/watch?v=M_WGrrujf2c http://www.microanswers.ru/article/energoberezhnie-v-shkole-i-doma.html

СОДЕРЖАНИЕ МОДУЛЕЙ

Содержание тем программы «Промышленный дизайн» Раздел Технологии творческой и опытнической деятельности. 7 класс

1. Кейс «Объект из будущего»

Знакомство с методикой генерирования идей с помощью карты ассоциаций. Применение методики на практике. Генерирование оригинальной идеи проекта.

1.1 Формирование команд. Построение карты ассоциаций на основе социального и технологического прогнозов будущего. Формирование идей на базе многоуровневых ассоциаций. Проверка идей с помощью сценариев развития и «линз» (экономической, технологической, социально-политической и экологической). Презентация идеи продукта группой.

1.2 Изучение основ скетчинга: инструментарий, постановка руки, понятие перспективы, построение простых геометрических тел. Фиксация идеи проекта в технике скетчинга. Презентация идеи продукта группой.

1.3 Создание макета из бумаги, картона и ненужных предметов. Упаковка объекта, имитация готового к продаже товара. Презентация проектов по группам.

1.4 Изучение основ скетчинга: понятие света и тени; техника передачи объёма. Создание подробного эскиза проектной разработки в технике скетчинга.

Примечание: при наличии оборудования можно изучать технику маркерного или цифрового скетча.

2. Кейс «Пенал»

Понятие функционального назначения промышленных изделий. Связь функции и формы в промышленном дизайне. Анализ формообразования (на примере школьного пенала). Развитие критического мышления, выявление неудобств в пользовании промышленными изделиями. Генерирование идей

по улучшению промышленного изделия. Изучение основ макетирования из бумаги и картона. Представление идеи проекта в эскизах и макетах.

2.1 Формирование команд. Анализ формообразования промышленного изделия на примере школьного пенала. Сравнение разных типов пеналов (для сравнения используются пеналы обучающихся), выявление связи функции и формы.

2.2 Выполнение натуральных зарисовок пенала в технике скетчинга.

2.3 Выявление неудобств в пользовании пеналом. Генерирование идей по улучшению объекта. Фиксация идей в эскизах и плоских макетах.

2.4 Создание действующего прототипа пенала из бумаги и картона, имеющего принципиальные отличия от существующего аналога.

2.5 Испытание прототипа. Внесение изменений в макет. Презентация проекта перед аудиторией.

«Точка Роста»

Модуль 1. Методы и средства творческой исследовательской и проектной деятельности.

Теоретические сведения

Творчество в жизни и деятельности человека. Проект как форма представления результатов творчества.

Основные этапы проектной деятельности и их характеристики.

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. Промышленный дизайн.

Экономическая оценка проекта и его презентация. Реклама полученного продукта труда на рынке товаров и услуг.

Практическая деятельность

Самооценка интересов и склонностей к какому-либо виду деятельности.

Составление перечня и краткой характеристики этапов проектирования конкретного продукта труда.

Анализ качества проектной документации проектов, выполненных ранее одноклассниками.

Деловая игра «Мозговой штурм». Разработка изделия на основе морфологического анализа. Разработка изделия на основе метода фокальных объектов и морфологической матрицы.

Сбор информации по стоимостным показателям составляющих проекта. Расчёт себестоимости проекта. Подготовка презентации проекта с помощью *MicrosoftPowerPoint*.

Модуль 2. Основы производства

Теоретические сведения

Техносфера и сфера природы как среды обитания человека. Характеристики техносферы и её проявления. Потребительские блага и антиблага, их сущность, производство потребительских благ.

Общая характеристика производства. Труд как основа производства. Умственный и физический труд. Предметы труда в производстве. Вещество, энергия, информация, объекты живой природы, объекты социальной среды как предметы труда.

Общая характеристика современных средств труда. Виды средств труда в производстве. Понятие о сырье и полуфабрикатах. Сырьё промышленного производства. Первичное и вторичное сырьё. Сельскохозяйственное сырьё.

Энергия, информация, социальные объекты как предметы труда. Предметы труда сельскохозяйственного производства.

Энергетические установки и аппараты как средства труда. Продукт труда. Средства измерения и контроля процесса производства и продуктов труда. Транспортные средства при производстве материальных и нематериальных благ. Особенности транспортировки жидкостей и газов.

Практическая деятельность

Сбор дополнительной информации по теме в Интернете и справочной литературе. Проведение наблюдений в том числе с помощью средств ИКТ. Составление рациональных перечней потребительских благ для современного человека. Ознакомление с измерительными приборами и проведение измерений различных физических величин. Учебное управление средствами труда. Сравнение характеристик транспортных средств. Моделирование транспортных средств. Экскурсии. Подготовка иллюстрированных рефератов и коллажей по темам раздела. Ознакомление с образцами предметов труда различных производств.

Точка Роста

Модуль 3.Современные и перспективные технологии

Теоретические сведения

Понятие о технологии, её современное понимание как совокупности средств и методов производства. Классификация технологий по разным основаниям.

Основные признаки проявления технологии в отличие от ремесленного способа деятельности. Общие характеристики технологии. Алгоритмическая сущность технологии в производстве потребительских благ.

Производственная, технологическая и трудовая дисциплина. Техническая и технологическая документация. Особенности создания технологической документации для швейного производства.

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.

Культура производства Технологическая культура и её проявления в современном производстве. Культура труда человека. Характеристики культуры труда современного труженика.

Технологии и технологические средства производства.

Инфраструктура как необходимое условие реализации высоких технологий

Перспективные технологии XXI века. Объёмное 3D-моделирование.

Нанотехнологии, их особенности и области применения. Новые энергетические технологии. Перспективы развития информационных технологий. Биотехнологии и геновая инженерия. Новые транспортные технологии.

Характеристика учреждений профессионального образования Калининградской области

Практическая деятельность

Сбор дополнительной информации по теме в Интернете и справочной литературе. Проведение наблюдений, в том числе с помощью средств ИКТ. Составление рациональных перечней потребительских благ для современного человека. Ознакомление с образцами предметов труда. Учебное управление технологическими средствами труда. Ознакомление с измерительными приборами для контроля технологий и проведение измерений различных технических, технологических и физических параметров предмета труда. Экскурсии. Подготовка рефератов.

Модуль 4. Элементы техники и машин.

Теоретические сведения

Понятие техники как форме деятельности и средстве труда. Современное понимание техники. Разновидности техники. Классификация техники и характеристики её классов.

Понятие технической системы. Технологические машины как технические системы. Основные конструктивные элементы техники. Рабочие органы техники.

Двигатели машин, как основных видов техники. Виды двигателей.

Передаточные механизмы в технике: виды, предназначение и характеристики. Электрическая, гидравлическая и пневматическая трансмиссии. Органы управления техникой. Системы управления. Автоматизированная техника. Автоматические устройства и машины. Станки с ЧПУ.

Техника для транспортирования. Сравнение характеристик транспортных средств. Моделирование транспортных средств.

Роботы и их роль в современном производстве. Основные конструктивные элементы роботов. Перспективы робототехники.

Автоматизированные производства Калининградской области.

Перспективные профессии в сфере высокотехнологичных автоматизированных производств.

Практическая деятельность

Составление иллюстрированных проектных обзоров техники по отдельным отраслям и видам. Ознакомление с имеющимися в кабинетах и мастерских видами техники: инструментами, механизмами, станками, приборами и аппаратами.

Ознакомление с конструкцией и принципами работы рабочих органов различных видов техники. Изготовление моделей рабочих органов техники

Ознакомление с принципиальной конструкцией двигателей.

Ознакомление с конструкциями и работой различных передаточных механизмов и трансмиссий.

Изготовление моделей передаточных механизмов.

Изучение конструкции и принципов работы устройств и систем управления техникой, автоматических устройств бытовой техники. Сборка простых автоматических устройств из деталей конструктора.

Сборка из деталей конструктора роботизированных устройств. Управление моделями роботизированных устройств.

Модуль 5. Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов

ТЕКСТИЛЬНЫЕ МАТЕРИАЛЫ И КОЖА

Теоретические сведения

Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства натуральных волокон растительного происхождения. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного, ткацкого и отделочного современного производства и в домашних условиях. Ткацкие переплетения. Общие свойства текстильных материалов: физические, эргономические, эстетические, технологические.

Натуральные волокна животного происхождения. Способы их получения. Виды и свойства шерстяных и шёлковых тканей. Признаки определения вида тканей по сырьевому составу. Сравнительная характеристика свойств тканей из различных волокон.

Виды и свойства тканей из химических волокон. Виды нетканых материалов из химических волокон.

Кожа и её свойства. Области применения кожи как конструкционного материала.

Чертёж и выкройка швейного изделия. Инструменты и приспособления для изготовления выкройки. Определение размеров фигуры человека. Определение размеров швейного изделия. Расположение конструктивных линий фигуры. Снятие мерок. Особенности построения выкроек различных изделий и их деталей. Правила безопасной работы ножницами. Порядок соединения деталей в сложных изделиях.

Понятие о моделировании одежды. Получение и адаптация выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, из журнала мод, с CD или из Интернета.

Современная бытовая швейная машина с электрическим приводом. Основные узлы швейной машины. Назначение и правила использования регулирующих механизмов: переключателя вида строчек, регулятора длины стежка, клавиши шитья назад. Правила безопасной работы на швейной машине.

Организация рабочего места для раскройных работ. Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкроек на ткани. Выкраивание деталей швейного изделия. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы при раскрое ткани.

Основные операции при ручных работах: перенос линий выкройки на детали кроя, стежками предохранение срезов от осыпания – ручное обмётывание.

Требования к выполнению машинных работ. Основные операции при машинной обработке изделия: предохранение срезов от осыпания —

машинное обметывание зигзагообразной строчкой и оверлоком; постоянное соединение деталей — стачивание; постоянное закрепление подогнутого края — застрачивание (с открытым и закрытым срезами).

Оборудование для влажно-тепловой обработки (ВТО) ткани. Правила выполнения ВТО. Основные операции ВТО.

Практическая деятельность

Определение направления долевой нити в ткани. Определение лицевой и изнаночной сторон ткани. Изучение свойств тканей из хлопка, льна и волокон животного происхождения. Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон. Определение вида тканей по сырьевому составу и изучение их свойств.

Снятие мерок и изготовление выкройки проектного изделия. Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ. Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

Моделирование выкройки проектного изделия. Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

Упражнение на швейной машине.

Работы по настройке и регулированию механизмов и систем швейной машины.

Уход за швейной машиной: чистка и смазка, замена иглы. Устранение дефектов машинной строчки.

Раскладка выкроек на ткани. Раскрой швейного изделия.

Изготовление образцов для иллюстрации ручных и машинных работ.

Проведение влажно-тепловых работ.

Обработка проектного изделия по индивидуальному плану.

Модуль 6. Технологии получения, преобразования и использования энергии

Теоретические сведения

Работа и энергия. Виды энергии. Механическая энергия.

Методы и средства получения механической энергии. Взаимное преобразование потенциальной и кинетической энергии. Энергия волн. Применение кинетической и потенциальной энергии в практике. Аккумуляторы механической энергии.

Тепловая энергия. Методы и средства получения тепловой энергии.

Преобразование тепловой энергии в другие виды энергии и работу.

Аккумуляция тепловой энергии

Энергия магнитного поля и её применение.

Электрическая энергия. Способы получения и источники электрической энергии. Электрические аккумуляторы. Электроприёмники, электрические цепи их подключения. Схемы электрических цепей. Преобразование электрической энергии в другие виды энергии и работу.

Энергия магнитного поля и энергия электромагнитного поля и их применение.

Химическая энергия. Превращение химической энергии в тепловую: выделение тепла, поглощение тепла. Области применения химической энергии.

Ядерная и термоядерная энергии. Неуправляемые реакции деления и синтеза. Управляемая ядерная реакция и ядерный реактор. Проекты термоядерных реакторов. Перспективы ядерной энергетики.

Практическая деятельность

Сбор дополнительной информации об областях получения и применения механической энергии в Интернете и справочной литературе. Ознакомление с устройствами, использующими кинетическую и потенциальную энергию. Изготовление и испытание маятника Максвелла. Изготовление игрушки «йо-йо».

Сбор дополнительной информации об областях получения и применения тепловой энергии в Интернете и справочной литературе. Ознакомление с бытовыми техническими средствами получения тепловой энергии и их испытание.

Сбор дополнительной информации об областях получения и применения магнитной, электрической и электромагнитной энергии в Интернете и справочной литературе.

Опыты с магнитным, электрическим и электромагнитным полем.

Сборка и испытание электрических цепей с источником постоянного тока.

Опыты по осуществлению экзотермических и эндотермических реакций.

Изготовление модели простейшего гальванического элемента.

Сбор дополнительной информации об областях получения и применения ядерной и термоядерной энергии в Интернете и справочной литературе.

Подготовка иллюстрированных рефератов по теме и подготовка презентация с помощью ИКТ. Ознакомление с работой радиометра и дозиметра.

Модуль 7. Технологии получения, обработки и использования информации

Теоретические сведения

Информация и ее виды. Объективная и субъективная информация. Характеристика видов информации в зависимости от органов чувств.

Способы отображения информации. Знаки символы, образы и реальные объекты как средства отображения информации. Технологии записи и представления информации разными средствами.

Технологии получения информации. Методы и средства наблюдений. Опыты и исследования.

Технологии записи и хранения информации. Запоминание как метод записи информации. Средства и методы записи знаковой и символьной, и образной информации, аудиоинформации, видеоинформации. Компьютер как средство получения, обработки и записи информации.

Коммуникационные технологии. Сущность коммуникации, её структура и характеристики. Средства и методы коммуникации.

Практическая деятельность

Оценка восприятия содержания информации в зависимости от установки. Сравнение скорости и качества восприятия информации различными органами чувств.

Чтение и запись информации различными средствами отображения информации.

Составление формы протокола и проведение наблюдений реальных процессов. Проведение опыта по оценке потери механической энергии в маятнике Максвелла.

Проведение хронометража и фотографии учебной деятельности.

Освоение методов запоминания информации. Аудио-, фото- и видеозапись информации.

Представление, запись информации и обработка информации с помощью компьютера.

Представление информации вербальными и невербальными средствами. Деловые игры по различным сюжетам коммуникации.

Модуль 8. Современные и перспективные технологии

Теоретические сведения

Понятие о технологии, её современное понимание как совокупности средств и методов производства. Классификация технологий по разным основаниям.

Основные признаки проявления технологии в отличие от ремесленного способа деятельности. Общие характеристики технологии. Алгоритмическая сущность технологии в производстве потребительских благ.

Производственная, технологическая и трудовая дисциплина. Техническая и технологическая документация. Особенности создания технологической документации для швейного производства.

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.

Культура производства Технологическая культура и её проявления в современном производстве. Культура труда человека. Характеристики культуры труда современного труженика.

Технологии и технологические средства производства.

Инфраструктура как необходимое условие реализации высоких технологий

Перспективные технологии XXI века. Объёмное 3D-моделирование. Нанотехнологии, их особенности и области применения. Новые энергетические технологии. Перспективы развития информационных технологий. Биотехнологии и геновая инженерия. Новые транспортные технологии.

Характеристика учреждений профессионального образования Калининградской области

Модуль 9. Технологии обработки пищевых продуктов

Теоретические сведения

Понятия «санитария» и «гигиена». Правила санитарии и гигиены перед началом работы, при приготовлении пищи.

Правила безопасной работы при пользовании электрическими плитами и электроприборами, газовыми плитами, при работе с ножом, кипящими жидкостями и приспособлениями.

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.

Пищевая (питательная) ценность овощей и фруктов. Кулинарная классификация овощей. Питательная ценность фруктов.

Общие правила механической кулинарной обработки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки.

Технология приготовления блюд из сырых овощей (фруктов).

Виды тепловой обработки продуктов. Преимущества и недостатки различных способов тепловой обработки овощей. Технология приготовления

блюд из варёных овощей. Условия варки овощей для салатов, способствующие сохранению питательных веществ и витаминов.

Виды круп, применяемых в питании человека. Технология приготовления крупяных каш. Требования к качеству рассыпчатых, вязких и жидких каш. Технология приготовления блюд из макаронных изделий. Требования к качеству готовых блюд из макаронных изделий. Подача готовых блюд. Расчёт расхода круп и макаронных изделий с учетом объема приготовления. Значение молока в питании человека. Технология приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов. Требования к качеству молочных готовых блюд.

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.

Значение мясных блюд в питании. Виды мяса, включая мясо птицы. Признаки доброкачественности мяса. Органолептические методы определения доброкачественности мяса. Условия и сроки хранения мясной продукции. Подготовка мяса к тепловой обработке. Санитарные требования при обработке мяса. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке мяса.

Виды сладких блюд и напитков: компоты, кисели, желе, муссы, суфле. Их значение в питании человека. Рецепттура, технология их приготовления и подача к столу.

Сервировка сладкого стола. Набор столового белья, приборов и посуды. Подача кондитерских изделий и сладких блюд. Составление букета из конфет и печенья.

Практическая деятельность

Приготовление и оформление бутербродов. Приготовление горячих напитков (чай, кофе, какао). Соблюдение правил безопасного труда при работе ножом и с горячей жидкостью.

Приготовление и оформление блюд из сырых и варёных овощей и фруктов.

Определение свежести яиц. Приготовление блюд из яиц.

Приготовление и оформление блюд из круп или макаронных изделий.

Исследование каш и макаронных изделий быстрого приготовления.

Приготовление блюд из творога. Сравнительный анализ коровьего и козьего молока.

Приготовление блюда из рыбы или морепродуктов.

Сервировка стола.

Модуль 10. Технологии растениеводства.

Теоретические сведения

Общая характеристика и классификация культурных растений. Условия внешней среды, необходимые для выращивания культурных растений. Технологии вегетативного размножения культурных растений. Методика (технология) проведения полевого опыта и фенологических наблюдений.

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

Объекты биотехнологии. Биотехнологии в промышленности. Биотехнологии в сельском хозяйстве. Биотехнологии в медицине. Биотехнологии в пищевой промышленности. Ознакомление с понятием «генная (генетическая) инженерия».

Востребованные профессии в сфере агротехнологии на рынке труда Калининградская область.

Практическая деятельность

Определение основных групп культурных растений.

Визуальная диагностика недостатка элементов питания культурных растений. Освоение способов и методов вегетативного размножения культурных растений (черенками, отводками, прививкой, культурой ткани) на примере комнатных декоративных культур. Проведение фенологических наблюдений за комнатными растениями.

Освоение способов подготовки почвы для выращивания комнатных растений, рассады овощных культур в условиях школьного кабинета. Определение чистоты и всхожести семян. Освоение способов подготовки семян к посеву на примере комнатных или овощных культур. Освоение основных способов посева/посадки комнатных или овощных культурных растений в условиях школьного кабинета. Составление графика агротехнологических приёмов ухода за культурными растениями. Освоение способов хранения овощей и фруктов.

Определение основных видов дикорастущих растений, используемых человеком. Освоение технологий заготовки сырья дикорастущих растений на примере растений своего региона. Освоение способов переработки сырья дикорастущих растений (чай, настои, отвары и др.).

Изучение с помощью микроскопа основных объектов биотехнологии. Освоение технологических операций получения кисломолочной продукции (творога, кефира и др.).

Модуль 11. Технологии животноводства.

Теоретические сведения

Животные организмы как объект технологии. Потребности человека, которые удовлетворяют животные. Классификация животных организмов как объекта технологии.

Технологии преобразования животных организмов в интересах человека и их основные элементы

Содержание животных как элемент технологии преобразования животных организмов в интересах человека. Строительство и оборудование помещений для животных, технические устройства, обеспечивающие необходимые условия содержания животных и уход за ними.

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

Разведение животных и ветеринарная защита как элементы технологий преобразования животных организмов. Породы животных, их создание. Возможности создания животных организмов: понятие о клонировании.

Экологические проблемы.

Характеристика профессий в области животноводства.

Востребованные профессии сфере животноводства на рынке труда Республики Башкортостан.

Практическая деятельность

Сбор информации и описание примеров разведения животных для удовлетворения различных потребностей человека, классификация этих потребностей.

Описание технологии разведения домашних животных на примере своей семьи, семей своих друзей, зоопарка.

Сбор информации и описание условий содержания домашних животных в своей семье, семьях друзей.

Проектирование и изготовление 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. Бездомные животные как проблема своего микрорайона.

Составление рационов для домашних животных в семье, организация их кормления.

Сбор информации и описание работы по улучшению пород кошек и собак в клубах.

Описание признаков основных заболеваний домашних животных по личным наблюдениям и информационным источникам. Выполнение на макетах и муляжах санитарной обработки и других профилактических мероприятий для кошек, собак. Ознакомление с основными ветеринарными документами для домашних животных.

Межпредметные (метапредметные) связи на уроках «Технологии»
В соответствии с требованиями к результатам освоения основной образовательной

программы общего образования Федерального государственного образовательного

стандарта обучение на занятиях по предмету технология направлено на достижение

учащимися личностных, метапредметных и предметных результатов. Обучение технологии предполагает широкое использование межпредметных связей.

Эта связь с *алгеброй* и *геометрией* при проведении расчётных операций и графических

построений; с *химией* при изучении свойств конструкционных и текстильных материалов,

пищевых продуктов; с *биологией* при рассмотрении и анализе технологий получения и

преобразования объектов живой природы, как источника сырья с учетом экологических

проблем, деятельности человека как создателя материально-культурной среды обитания;

с *физикой* при изучении характеристик материалов, устройства и принципов работы

машин, механизмов приборов, видов современных технологий; с *историей* и *искусством*

при изучении технологий художественно-прикладной обработки материалов, с

иностранным языком при трактовке терминов и понятий. При этом возможно

проведение интегрированных занятий в рамках отдельных разделов.

• Проявление инновационного подхода к решению учебных и практических задач

в процессе моделирования изделия;

• Поиск новых решений возникшей технической или организационной

проблемы;

- Самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию изделий;
- Приведение примеров, подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения;
- Отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;
- выявление потребностей, проектирование и создание объектов;
- Выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных;
- Использование дополнительной информации при проектировании;
- согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками;
- Объективное оценивание вклада своей познавательно-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива;
- Оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;
- Соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда.

Особенности организации учебного процесса по предмету: используемые формы,

методы и средства обучения.
Основные виды учебной деятельности:

- практическая художественно – творческая
- деятельность по восприятию искусства
- смена художественных материалов

Формы обучения:

- фронтальная (общеклассная)
- групповая (в том числе и работа в парах)
- индивидуальная

Методы обучения:

Традиционные методы обучения:

- *Словесные методы:* рассказ, объяснение, беседа, работа с учебником.
- *Наглядные методы:* наблюдение, рассматривание, работа с наглядными пособиями,
- *Практические методы:* работа над проектами, творческие задания, работа с

эскизами, работа с материалами по заданию.

Активные методы обучения:

- Метод проектов, деловые игры.
- Обсуждение детских работ, организация выставок, презентации.
- **Практические методы:** Индивидуальное практическое творчество, коллективная творческая деятельность.

Средства обучения:

для учащихся:

- учебники, рабочие тетради, демонстрационные таблицы, раздаточный материал,
- изобразительные материалы: бумага для рисования и живописи ФА № 3, ФА № 2; краски (гуашь, акварель), кисти, графические материалы,
- графические материалы: пастель, тушь, перо, карандаши, фломастеры.
- другие материалы: пластилин, клей, ножницы, различные виды бумаги и т.д.

- технические средства обучения (компьютер и плазменная панель) для использования на уроках ИКТ, мультимедийные дидактические средства.

для учителя:
учебник, книги, методические рекомендации, поурочное планирование, демонстрационные образцы изделий, демонстрационные таблицы, мультимедийные

дидактические средства компьютер (Интернет).

Используемые виды и формы контроля

Используемые виды и формы контроля

Виды контроля:

- вводный,
- текущий,
- тематический,
- итоговый

Формы контроля:

- периодическая проверка ЗУ по разделу.
- рисунок, декоративный рисунок, чертёж;
- аппликация, коллаж, макет;
- защита проекта;
- декоративная роспись изделия;
- тесты;
- фронтальный опрос;
- словарный диктант;
- проверочная устная работа;
- компьютерное тестирование;
- фронтальный опрос;

- индивидуальные разноуровневые задания;
- создание коллективного панно.

3. Тематическое планирование учебного предмета **Технология** 7 класс 34 часа, 1 час в неделю

№ п/ п	Название темы	Кол-во часов	Основные изучаемые вопросы темы
1.	Создание новых идей при помощи метода фокальных объектов. Техническая документация в проекте. Конструкторская документация. Технологическая документация в проекте	5	Логика построения и особенности разработки отдельных видов проектов: технологический проект, бизнес-проект (бизнес-план), инженерный проект, дизайн-проект, исследовательский проект, социальный проект. Способы представления технической и технологической информации. Технологическая карта. Анализ и синтез как средства решения задачи. Техника проведения морфологического анализа
2.	Интерьер	2	Требования к интерьеру детской и прихожей. Выполнение эскиза интерьера детской комнаты или прихожей
3.	Создание изделий из текстильных материалов	7	Анализ особенностей фигуры человека различных типов. Снятие мерок с фигуры человека и запись результатов измерений. Построение чертежа швейного изделия в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам. Обоснование выбора вида соединительных, краевых и отделочных швов для данного изделия в зависимости от его конструкции, технологии изготовления, свойств ткани и наличия необходимого оборудования. Определение способа подготовки данного вида ткани к раскрою.
4.	Производство синтетических материалов и	6	Материальные технологии. Технологии получения материалов. Разработка и изготовление материального продукта. Разработка

	<p>пластмасс. Особенности производства искусственных волокон в текстильном производстве. Свойства искусственных волокон. Производственные технологии обработки конструкционных .</p>		<p>вспомогательной технологии. Разработка / оптимизация и введение технологии на примере организации действий и взаимодействия в быту. Обобщение опыта получения продуктов различными субъектами, анализ потребительских свойств этих продуктов, запросов групп их потребителей, условий производства. Оптимизация и регламентация технологических режимов производства данного продукта. Пилотное применение технологии на основе разработанных регламентов. Обзор ведущих технологий, применяющихся на предприятиях региона, рабочих мест и их функций. Производство материалов на предприятиях региона проживания обучающихся</p>
5.	<p>Характеристики основных пищевых продуктов, используемых в процессе приготовления изделий из теста. Хлеб и продукты хлебопекарной промышленности. Мучные кондитерские изделия и тесто для их приготовления. Переработка рыбного сырья. Пищевая ценность рыбы. Механическая и тепловая кулинарная обработка рыбы. Нерыбные пищевые продукты моря. Рыбные консервы и пресервы</p>	7	<p>Современные промышленные технологии получения продуктов питания. Хранение продовольственных и непродовольственных продуктов. Способы обработки продуктов питания и потребительские качества пищи. Разработка и изготовление материального продукта</p>
6.	<p>Источники и каналы получения информации. Метод наблюдения в получении новой информации. Технические средства проведения наблюдений. Опыты или эксперименты для получения новой информации</p>	2	<p>Информационные технологии. Современные информационные технологии. Электроника (фотоника). Квантовые компьютеры. Развитие многофункциональных ИТ-инструментов. Способы представления технической и технологической информации. Изготовление информационного продукта по заданному алгоритму</p>
7.	<p>Современные и перспективные технологии</p>	2	<p>Понятие о технологии, её современное понимание как совокупности средств и методов производства. Классификация технологий по разным основаниям. Перспективные технологии XXI века. Объёмное</p>

			3D-моделирование. Нанотехнологии, их особенности и области применения. Новые энергетические технологии. Перспективы развития информационных технологий. Биотехнологии и генная инженерия.
8.	Корма для животных. Состав кормов и их питательность. Составление рационов кормления. Подготовка кормов к скармливанию и раздача их животным	2	Технологии сельского хозяйства. Современные промышленные технологии получения продуктов питания. Производство продуктов питания на предприятиях региона проживания обучающихся
9.	Социальные технологии. Социальные сети как технология. Технологии сферы услуг. Способы выявления потребностей. Методы принятия решения. Анализ альтернативных ресурсов. Составление программы изучения потребностей	3	Назначение социологических исследований. Технология опроса: анкетирование. Технология опроса: интервью

Поурочно-тематическое планирование по предмету «Технология» для 7 класса

№ п/п	Название темы, тема урока	Кол-во час.	Воспитательный аспект занятий
1.	Введение в предмет "Технология". Первичный инструктаж на рабочем месте. Микроорганизмы в жизни человека	1	Обсуждение, наблюдение учителем за освоением учащимися содержания обучения
Кулинария 6 часов Технология приготовления мучных изделий 5			
2.	Характеристики основных пищевых продуктов, используемых в процессе приготовления изделий из теста	1	<ul style="list-style-type: none"> • устанавливать доверительные отношения между учителем и обучающимися, способствующие позитивному восприятию обучающимися требований и просьб учителя, активизации их познавательной деятельности; • побуждать соблюдать на уроке общепринятые нормы поведения, • привлекать внимание школьников
3.	Мучные кондитерские изделия и тесто для их приготовления	1	
4.	Изделия из теста. Виды теста. Приготовления бисквита.	1	
5.	Изготовление пресного теста и начинки для вареников с творогом . Сладкие блюда и десерты.	1	

6.	Творческий проект "Кулинарная книга. Мучные изделия"	1	к ценностному аспекту изучаемых на уроке явлений, организовывать работу с социально значимой информацией – обсуждать, высказывать мнение; Овладение социальным, нравственным, духовным и культурным опытом ; -понимание культурного многообразия мира, уважение к культуре своего и других народов; -рост общего духовного, культурного и эстетического уровня обучающихся -социализация обучающегося,.
Интерьер 2 ч.			
7.	Требования к интерьеру детской и прихожей. Выполнение эскиза интерьера детской комнаты или прихожей	1	-воспитание эстетического и художественного вкуса; -рост общего духовного, культурного и эстетического уровня обучающихся
8.	Проект: «Интерьер детской комнаты». «Цветы в интерьере»	1	
Культура производства 7ч.			
9.	Технологическая культура производства. Культура труда	1	<ul style="list-style-type: none"> • побуждать соблюдать на уроке общепринятые нормы поведения, • привлекать внимание школьников к ценностному аспекту изучаемых на уроке явлений, организовывать работу с социально значимой информацией – обсуждать, высказывать мнение; Овладение социальным, нравственным, духовным и культурным опытом ; -понимание культурного многообразия мира, уважение к культуре своего и других народов; -рост общего духовного, культурного и эстетического уровня обучающихся
10	Производство синтетических материалов и пластмасс.	1	
11	Особенности производства искусственных волокон в текстильном производстве	1	
12	Свойства искусственных волокон	1	
13	Физико-химические и термические технологии обработки материалов	1	
Работа на швейной машине			
14	Работа на швейной машинке, применение строчки зигзаг		
Создание изделий из текстильных материалов (6 ч)			
15	Виды юбок. . Снятие мерок для поясного изделия	1	• побуждать соблюдать на уроке общепринятые нормы поведения,

16	Особенности моделирования поясного изделия.	2	<ul style="list-style-type: none"> • привлекать внимание школьников к ценностному аспекту изучаемых на уроке явлений, организовывать работу с социально значимой информацией – обсуждать, высказывать мнение; Овладение социальным, нравственным, духовным и культурным опытом ; -понимание культурного многообразия мира, уважение к культуре своего и других народов; -рост общего духовного, культурного и эстетического уровня обучающихся
17	Раскрой изделия. Способы обработки изделия в зависимости от ткани.	1	
18	Стачивание деталей и выполнение обработки швов. Втачивание молнии	1	
19	Обработка верха поясом.	1	
20	Проведение примерки, устранение дефектов. Стачивание деталей и выполнение отделочных работ. Контроль качества	1	
Современные и перспективные технологии (ТОЧКА РОСТА)			
21	Объёмное 3D-моделирование. Нанотехнологии, их особенности и области применения.		<p>Виды технологий по сферам производства. Основные признаки высоких технологий.</p> <p>Общепроизводственные и отраслевые виды технологий. Виды распространённых технологий ведущих отраслей производства. Общие и отличительные признаки сходных отраслевых технологий.</p>
22	Новые энергетические технологии. Биотехнологии и генная инженерия.		
Информация и работа с ней 3 ч.			
23	Информация, поиск информации.	1	<p>Формулирование ценностных суждений и/или своей позиции по изучаемой проблеме, Изложение своей точки зрения, её аргументация ;</p> <p>Следование этическим нормам и правилам ведения диалога.</p> <p>-рост общего духовного, культурного и эстетического уровня обучающихся</p> <p>привлекать внимание школьников к ценностному аспекту изучаемых на уроке явлений, организовывать работу с социально значимой информацией – обсуждать, высказывать мнение;</p> <p>Овладение социальным, нравственным, духовным и культурным опытом ;</p> <p>Изложение своей точки зрения, её аргументация (в соответствии с возрастными возможностями);</p>
24	Метод наблюдения в получении новой информации. Технические средства проведения наблюдений	1	
25	Опыты или эксперименты для получения новой информации	1	
	Технология растениеводства	3	
26	Растения в интерьере	1	
27	Этапы творческого проекта " Растения в интерьере"	1	
28	Творческий проект " Растения в интерьере "	1	
	Кормление животных как основа технологии их выращивания и преобразования в интересах человека	2	
29	Корма для животных. Состав кормов и их питательность.	1	
30	Составление рационов кормления. Подготовка кормов к скармливанию и раздача их животным	1	
	Социальные технологии	2	

31	Назначение социологических исследований.	1	Следование этическим нормам и правилам ведения диалога. рост общего духовного, культурного и эстетического уровня учащихся;
32	Технология опроса: интервью Технология опроса: анкетирование.	1	
33	Обобщающий урок по курсу Технологии за 7 класс	1	Итоговый
	Итого	34	