

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Средняя школа №26»
Петропавловск-Камчатского городского округа**

«Утверждаю» Директор МБОУ «Средняя школа №26» _____/И.В.Омельченко/ «__»_____ 2023 г.	«Согласовано» Зам. директора по УВР МБОУ «Средняя школа №26» _____/Т.Ф.Старовойтова./ «__»_____ 2023 г.	«Рассмотрено» на заседании ШМО МБОУ «Средняя школа №26» _____/Н.Ф.Восколович / «__»_____ 2023г.
--	--	--

**РАБОЧАЯ УЧЕБНАЯ ПРОГРАММА
по предмету**

«Технология»

7 класс

2023-2024 учебный год

Программу составила
учитель технологии
Восколович Надежда Федоровна

г. Петропавловск-Камчатский
2023 г.

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа по предмету «Технология» для 7 класса составлена на основании следующих нормативно-правовых документов:

1. Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 года № 273-ФЗ.
2. ФГОС ООО
3. СанПин (требования к условиям организации обучения в общеобразовательных учреждениях) 29.12.2010 года №189.
4. ООП ООО для 5-9 классов 31.08.2023 г.
5. Уставом общеобразовательной организации МБОУ «Средняя школа №26» от 30.11.2015 г.
6. Учебный план МБОУ «Средняя школа №26»
7. Рабочая программа ориентирована на работу по учебно-методическому комплексу:

1. Авторская программа по предмету «Технология» для учащихся 5-9 классов В.М. Казакевич, Г.В. Пичугина, Г.Ю. Семенова. — М.: Просвещение, 2018.-58 с.

2. Учебник «Технология» под редакцией В.М. Казакевича 7 класс. — М.: Просвещение, 2019. -192 с. :ил.

3. Технология. Методическое пособие 5-9 классы: учеб. пособие для общеобразоват. организаций В.М. Казакевич, Г.В. Пичугина, Г.Ю. Семенова — М.: Просвещение, 2017. - 81 с.

Цели:

Основной целью изучения учебного предмета «Технология» в системе общего образования является формирование представлений о составляющих техносферы, о современном производстве и о распространенных в нем технологиях.

Задачи:

Воспитывать трудолюбие, внимательность, самостоятельность, чувство ответственности;

Формировать эстетический вкус;

Прививать уважительное отношение к труду, навыки трудовой культуры, аккуратности;

Совершенствовать формы профориентации учащихся;

Развивать логическое мышление и творческие способности;

Научить планировать свою работу, корректировать и оценивать свой труд, применять знания, полученные на уроках.

Основной формой обучения является учебно-практическая деятельность учащихся. Приоритетными методами являются упражнения, лабораторно-практические, учебно-практические работы. Ведущей структурной моделью для организации занятий по технологии является комбинированный урок.

2. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Личностными результатами освоения учащимися основной школы курса «Технология» являются:

- проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности;
- выражение желания учиться и трудиться в промышленном 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 умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации и стратификации;
- становление самоопределения в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности;
- 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;
- самооценка готовности к предпринимательской деятельности в сфере технического труда.

Метапредметными результатами освоения выпускниками основной школы курса «Технология» являются:

- алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
- определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;
- комбинирование известных алгоритмов технического и технологического творчества в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них;
- проявление инновационного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;
- поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;
- самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию технических изделий;
- виртуальное и натурное моделирование технических объектов и технологических процессов;

- 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, имеющих потребительную стоимость;
- 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;
- 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;
- диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям;
- 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 норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда.

Предметными результатами освоения, учащимися 7 класса программы «Технология» являются:

В познавательной сфере:

- рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;
- оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;
- ориентация в имеющихся и возможных средствах и технологиях создания объектов труда;
- владение алгоритмами и методами решения организационных и технико-технологических задач;
- 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;
- применение общенаучных знаний по предметам естественно-математического цикла в процессе подготовки и осуществления технологических процессов для обоснования и аргументации рациональности деятельности;
- владение способами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;
- применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов.

В трудовой сфере:

- планирование технологического процесса и процесса труда;
- подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии;
- проведение необходимых опытов и исследований при подборе сырья, материалов и проектировании объекта труда;
- подбор инструментов и оборудования с учетом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;
- проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ;
- выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений;
- соблюдение норм и правил безопасности труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;
- соблюдение трудовой и технологической дисциплины;
- обоснование критериев и показателей качества промежуточных и конечных результатов труда;
- выбор и использование кодов, средств и видов представления технической и технологической информации и знаковых систем в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;
- подбор и применение инструментов, приборов и оборудования в технологических процессах с учетом областей их применения;
- контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и измерительных инструментов;
- выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;
- документирование результатов труда и проектной деятельности;
- расчет себестоимости продукта труда;
- примерная экономическая оценка возможной прибыли с учетом сложившейся ситуации на рынке товаров и услуг.

В мотивационной сфере:

- оценивание своей способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности;
- оценивание своей способности и готовности к предпринимательской 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 или сфере услуг;
- согласование своих потребностей и требований с потребностями и требованиями других участников 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;
- моделирование художественного оформления объекта труда и оптимальное планирование работ;
- разработка варианта рекламы выполненного объекта или результатов труда;
- эстетическое и рациональное оснащение рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда;
- рациональный выбор рабочего костюма и опрятное содержание рабочей одежды.

В коммуникативной сфере:

- формирование рабочей группы для выполнения проекта с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива;
- выбор знаковых систем и средств для кодирования и оформления информации в процессе коммуникации;
- оформление коммуникационной и технологической документации с учетом требований действующих нормативов и стандартов;
- публичная презентация и защита проекта изделия, продукта труда или услуги;
- разработка вариантов рекламных образов, слоганов и лейблов;
- потребительская оценка зрительного ряда действующей рекламы.

В физиолого-психологической сфере:

- развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении операций с помощью машин и механизмов;
- достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций;
- соблюдение требуемой величины усилия, прикладываемого к инструменту, с учетом технологических требований;
- сочетание образного и логического мышления в процессе проектной деятельности.

3. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА.

Общая характеристика учебного предмета «Технология»

Обучение школьников технологии строится на основе освоения конкретных процессов преобразования и использования материалов, энергии, информации, объектов природной и социальной среды. С целью учета интересов и склонностей учащихся, возможностей образовательных учреждений, местных социально-экономических условий обязательный минимум содержания основных образовательных программ по технологии изучается в рамках одного из двух направлений: «Индустриальные технологии», «Технологии ведения дома», в данном случае - «Индустриальные технологии».

Независимо от вида изучаемых технологий содержанием примерной программы предусматривается освоение материала по следующим сквозным образовательным линиям:

- технологическая культура производства;
- распространенные технологии современного производства;
- культура, эргономика и эстетика труда;
- получение, обработка, хранение и использование технической и технологической информации;
- основы черчения, графики, дизайна;
- элементы домашней и прикладной экономики, предпринимательства;
- знакомство с миром профессий, выбор учащимися жизненных, профессиональных планов;
- влияние технологических процессов на окружающую среду и здоровье человека;
- методы технической, творческой, проектной деятельности;
- история, перспективы и социальные последствия развития технологии и техники.

Место предмета в базисном учебном плане

Предмет «Технология» является необходимым компонентом общего образования школьников. Его содержание предоставляет молодым людям возможность бесконфликтно войти в мир искусственной, созданной людьми среды техники и технологий, которая называется техносферой и является главной составляющей окружающей человека действительности. Искусственная среда — техносфера — опосредует взаимодействие людей друг с другом, со сферой природы и с социумом.

На изучение предмета отводится 2 ч в неделю, итого 68 ч за учебный год.

Основное содержание курса «ТЕХНОЛОГИЯ»

7 класс. Всего: 68 часов

Содержание деятельности обучающихся по программе в соответствии с целями выстроено в структуре 12 разделов:

Раздел 1. Методы и средства творческой проектной деятельности

Раздел 2. Производство

Раздел 3. Технология

Раздел 4. Техника

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

Раздел 6. Технологии приготовления мучных изделий

Раздел 7. Технологии получения и обработки рыбы и морепродуктов

Раздел 8. Технологии получения, преобразования и использования энергии

Раздел 9. Технологии получения, обработки и использования информации

Раздел 10. Технологии растениеводства

Раздел 11. Кормление животных как основа технологии их выращивания и преобразования в интересах человека

Раздел 12. Социальные технологии

Раздел 1. Методы и средства творческой проектной деятельности.

Всего: 6 часов.

Тема 1 «Инструктаж по технике безопасности. Правила внутреннего распорядка». Всего: 1 час.

Правила внутреннего распорядка, правила ТБ, правила поведения в кабинете технологии.

Определение понятия «творческий проект». Этапы творческого проекта.

Тема 2 «Создание новых идей». Всего: 1 час.

Метод фокальных объектов. Фокус. Профессии и производство.

Тема 3 «Техническая документация». Всего: 1 час.

Что относится к технической документации. Профессии и производство.

Тема 4 «Конструкторская документация». Всего: 1 час.

Основные виды конструкторских документов. Чертёж детали. Профессии и производство.

Тема 5 «Профессии и производство». Всего: 1 час.

Основные виды технологических карт. Профессии и производство.

Тема 6 «Проверка знаний. Практическое задание». Всего: 1 час.
Решение кроссворда, ответы на вопросы теста.

Раздел 2. Производство. Всего: 4 часов.

Тема 1 «Современные средства ручного труда». Всего: 1 час.
Электрические инструменты. Виды. Способы применения. Профессии и производство.

Тема 2 «Средства труда современного производства». Всего: 1 час.
Технологические машины в машиностроении. Технологические машины для обработки строительного материала. Технологические машины в сельском хозяйстве. Профессии и производство.

Тема 3 «Агрегаты и производственные линии». Всего: 1 час.
Агрегат. Производственные линии.

Тема 4 «Проверка знаний. Практическое задание». Всего: 1 час.
Решение кроссворда, ответы на вопросы теста.

Раздел 3. Технология. Всего: 4 часа.

Тема 1 «Культура производства». Всего: 1 час.
Общая культура. Культура производства.

Тема 2 «Технологическая культура производства». Всего: 1 час.
Технологическая культура. Качество и эффективность производства. Механизация, автоматизация, роботизация. Экология.

Тема 3 «Культура труда». Всего: 1 час.
Культура труда. Инициатива и исполнительская дисциплина. Научная организация труда. Профессии и производство.

Тема 4 «Практическое задание». Всего: 1 час
Буклет «Правила поведения в школе»

Раздел 4. Техника. Всего: 8 часов.

Тема 1 «Двигатели». Всего: 1 час.
Двигатели. Профессии и производство.

Тема 2 «Воздушные двигатели». Всего: 1 час.
Ветряные двигатели. Пневматические двигатели.

Тема 3 «Гидравлические двигатели». Всего: 1 час.

Гидравлические двигатели

Тема 4 «Паровые двигатели». Всего: 1 час.

Паровая машина. Паровая турбина.

Тема 5 «Тепловые двигатели внутреннего сгорания». Всего: 1 час.

Двигатель внутреннего сгорания. Газовая турбина. Профессии и производство.

Тема 6 «Реактивные и ракетные двигатели». Всего: 1 час.

Воздушно-реактивный двигатель. Пульсирующий воздушно-реактивный двигатель. Турбореактивный двигатель. Ракетный двигатель.

Тема 7 «Электрические двигатели». Всего: 1 час.

Электрические двигатели. Профессии и производство.

Тема 8 «Проверка знаний. Практическое задание». Всего: 1 час.

Решение кроссворда, ответы на вопросы теста.

Раздел 5. Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов. Всего: 9 часов.

Тема 1 «Производство металлов». Всего: 1 час.

Производство металлов. Профессии и производство.

Тема 2 «Производство древесных материалов». Всего: 1 час.

Производство древесных материалов. Профессии и производство.

Тема 3 «Производство искусственных синтетических материалов и пластмасс». Всего: 2 часа.

Производство искусственных синтетических материалов и пластмасс. Профессии и производство.

Тема 4 «Особенности производства искусственных и синтетических волокон в текстильном производстве». Всего: 2 часа.

Получение и обработка сырья. Приготовление прядильного раствора или расплава. Формирование волокон или нитей. Отделка.

Тема 5 «Свойства искусственных волокон». Всего: 1 час.

Вискозные, ацетатные и триацетатные, белковые волокна. Свойства текстильных волокон и тканей. Профессии и производство.

Тема 6 «Производственные технологии обработки конструкционных материалов резанием». Всего: 1 час.

Разрезание. Пиление. Сверление. Строгание и дробление. Точение, фрезерование и шлифование. Резание водяной струёй. Профессии и производство.

Тема 7 «Производственные технологии пластического формования материалов». Всего: 1 час.

Лепка. Прокатка. Волочение. Ковка. Штамповка.

Тема 8 «Физико-химические и термические технологии обработки конструкционных материалов». Всего: 1 час.

Рафинирование меди. Гальваностегия. Газовая резка. Плазменная резка. Резка лазером.

Тема 9 «Проверка знаний. Практическое задание». Всего: 1 час.

Решение кроссворда, ответы на вопросы теста.

Раздел 6. Технологии приготовления мучных изделий. Всего: 4 часа.

Тема 1 «Характеристики основных пищевых продуктов, используемых в процессе приготовления изделий из теста». Всего: 1 час.

Дрожжевое тесто.

Тема 2 «Хлеб и продукты хлебопекарной промышленности». Всего: 1 час.

Виды хлеба. Серьё для хлеба. Приготовление теста. Разделка теста. Выпечка.

Тема 3 «Мучные кондитерские изделия и тесто для их приготовления».

Всего: 1 час.

Песочное тесто. Бисквитное тесто. Заварное тесто. Слоёное тесто.

Тема 4 «Практическое задание». Всего: 1 час.

Подготовить пословицы и поговорки о хлебе.

Раздел 7. Технологии получения и обработки рыбы и морепродуктов . Всего: 4 часа.

Тема 1 «Переработка рыбного сырья». Всего: 1 час.

Технология переработки рыбы и морепродуктов.

Тема 2 «Пищевая ценность рыбы. Механическая и тепловая кулинарная обработка рыбы». Всего: 1 час.

Пищевая ценность рыбы. Механическая кулинарная обработка рыбы. Тепловая кулинарная обработка рыбы.

Тема 3 «Морепродукты. Рыбные консервы и пресервы» Всего: 1 час.

Морепродукты. Консервы. Пресервы. Правила хранения консервов. Профессии и производство.

Тема 4 «Практическое задание» Всего: 1 час.

Подготовить сообщение «Рыба – бесценный источник кулинарных шедевров»

Раздел 8. Технологии получения, преобразования и использования энергии. Всего: 5 часов.

Тема 1 «Энергия магнитного поля». Всего: 1 час.

Магнитные свойства. Использование магнитных свойств.

Тема 2 «Энергия электрического поля». Всего: 1 час.

Энергия электрического поля. Профессии и производство.

Тема 3 «Энергия электрического тока». Всего: 1 час.

Энергия электрического поля. Профессии и производство.

Тема 4 «Энергия электромагнитного поля». Всего: 1 час.

Энергия электромагнитного поля.

Тема 5 «Практическая работа». Всего: 1 час.

Разработка плаката о свойствах энергии магнитного и электрического полей.

Раздел 9. Технологии получения, обработки и использования информации. Всего: 5 часов.

Тема 1 «Источники и каналы получения информации». Всего: 1 час.

Источники информации. Устная речь. Тексты. Аппаратура для записи звуков и изображений. Каналы передачи и получения информации.

Тема 2 «Метод наблюдения в получении новой информации». Всего: 1 час.

Наблюдение. Технологии наблюдения. Хронометраж.

Тема 3 «Технические средства проведения наблюдений». Всего: 1 час.

Технические средства проведения наблюдений. Запись результатов.

Тема 4 «Опыты или эксперименты для получения новой информации».

Всего: 1 час.

Опыт. Эксперимент. Виды экспериментов.

Тема 5 «Практическая работа». Всего: 1 час.

Разработка бланка протокола для проведения наблюдения за росом, развитием или поведением домашнего животного (растения).

Раздел 10. Технологии растениеводства. Всего: 6 часов.

Тема 1 «Грибы, их значение в природе и жизни человека». Всего: 1 час.

Одноклеточные и многоклеточные грибы. Строение гриба. Назначение грибов. Польза и вред.

Тема 2 «Характеристика искусственно выращиваемых съедобных грибов»
Всего: 1 час.

Виды искусственно выращенных грибов. Профессии и производство.

Тема 3 «Требования к среде и условиям выращивания культивируемых грибов»
Всего: 1 час.

Грибоводство. Процесс выращивания грибов.

Тема 4 «Технологии ухода за грибницами и получение урожая шампиньонов и вёшенок». Всего: 1 час.

Технологии ухода за грибницами и получение урожая шампиньонов и вёшенок.

Тема 5 «Безопасные технологии сбора и заготовки дикорастущих грибов».
Всего: 1 час.

Съедобные грибы. Ядовитые грибы. Правила безопасности при сборе грибов. Правила хранения грибных консервов.

Тема 6 «Проверка знаний. Практическое задание». Всего: 1 час.
Решение кроссворда, ответы на вопросы теста.

Раздел 11. Кормление животных как основа технологии их выращивания и преобразования в интересах человека. Всего: 4 часа.

Тема 1 «Корма для животных». Всего: 1 час.

Кормление животных. Трава и травянистые растения. Скашивание трав. Зерновые корма. Кмбикори. Кормовые овощи. Корма животного происхождения. Минеральные и витаминные добавки. Профессии и производство.

Тема 2 «Состав кормов и их питательность. Составление рационов кормления». Всего: 1 час.

Основные питательные вещества кормов и их значение для организма человека. Состав кормов. Классификация кормов. Рацион кормления. Питательность кормов. Нормы кормления.

Тема 3 «Подготовка кормов к скармливанию и раздача животным».

Всего: 1 час.

Измельчение. Тепловая обработка. Раздача кормов животным.

Тема 4 «Практическое задание». Всего: 1 час.

Сравнить рацион питания различных домашних животных. Решение кроссворда, ответы на вопросы теста.

Раздел 12. Социальные технологии. Всего: 9 часов.

Тема 1 «Назначение социологических исследований». Всего: 1 час.

Социологическое исследование. Метод социологического исследования. Профессии и производство.

Тема 2 «Технологии опроса: анкетирование».

Всего: 1 час.

Формы вопросов и ответов. Достоинства и недостатки анкетирования. Основные требования. Формирование анкет.

Тема 3 «Технологии опроса: интервью». Всего: 1 час.

Интервьюирование. Формы интервью. Основные положения проведения свободного интервью.

Тема 4 «Практическое задание». Всего: 1 час.

Составить 5 вопросов с закрытой и открытой формой ответов.

Тема 5 «Проверка знаний». Всего: 1 час.

Решение кроссворда, ответы на вопросы теста.

Тема 6 «Резерв» Всего: 1 час.

Тема 7 «Резерв» Всего: 1 час.

Тема 8 «Резерв» Всего: 1 час

Тема 9 «Резерв» Всего: 1 час.

Контроль уровня обученности учащихся 7 класса.

(смотреть в приложении № 1)

1. Контрольные тесты
2. Ответы на вопросы
3. Кроссворды

Исследовательская и созидательная деятельность

Проект — это самостоятельная творческая завершённая работа учащегося, выполненная под руководством учителя.

Проект состоит из трёх частей: теоретической части и практической части и защита проекта (презентация)

Цели:

- овладение учащимися составляющими исследовательской и проектной деятельности, включая умения видеть проблему, ставить вопросы, выдвигать гипотезы, давать определения понятиям, классифицировать, наблюдать, проводить эксперименты, делать выводы и заключения структурировать материал объяснять доказывать защищать свои идеи;

- овладение учащимися умением планировать и выполнять учебное исследование и учебный проект, используя оборудование, модели, методы и приемы, адекватные исследуемой проблеме.

Проект оценивается по пятибалльной системе.

Темы творческих проектов для 7 класса

1. Творческий проект «Изделие, связанное крючком».
2. Творческий проект «Изделие из бисквитного теста»
3. Творческий проект «Изделие из песочного теста»
4. Творческий проект «Изделие из слоёного теста»
5. Творческий проект «Составление плаката по электробезопасности».
6. Творческий проект «Составление анкеты».

Критерии оценки знаний и умений по предмету «Технология» при выполнении практической работы

Технико-экономические требования	Оценка «5»	Оценка «4»	Оценка «3»	Оценка «2»
Качество выполнения работы	Изделие выполнено точно по чертежу, все размеры выдержаны; отделка выполнена в соответствии с требованиями инструкционной карты или образцу.	Изделие выполнено точно по чертежу, размеры выдержаны, но качество отделки ниже требуемого.	Изделие выполнено по чертежу с небольшими отклонениями; качество отделки удовлетворительное.	Изделие выполнено с отступлениями от чертежа, не соответствует образцу. Дополнительная доработка не может привести к возможности использования изделия.

Затраты времени на выполнение работы	Работа выполнена в срок или раньше срока.	На выполнение работы затрачено времени больше установленного на 10 %	На выполнение работы затрачено времени больше установленного по норме на 25 %	На выполнение работы затрачено времени против нормы больше на 25 %
Соблюдение технических условий при выполнении работ	Работа выполнена в соответствии с техническими условиями.	Работа выполнена в соответствии с техническими условиями; отклонения от указанной последовательности не имели принципиального значения	Работа выполнена с отклонениями от технических условий, но изделие может быть использовано по назначению	Обработка изделия выполнено с грубыми нарушениям и технических условий, применялись непредусмотрительные операции. Изделие бракуется.
Соблюдение правил безопасности труда и санитарно-гигиенических требований	Обязательно выполнении работ при всех			

При устной проверке.

Оценка «5» ставится, если учащийся:

- полностью усвоил учебный материал;
- умеет изложить учебный материал своими словами;
- самостоятельно подтверждает ответ конкретными примерами;
- правильно и обстоятельно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

Оценка «4» ставится, если учащийся:

- в основном усвоил учебный материал;
- допускает незначительные ошибки при его изложении своими словами;
- подтверждает ответ конкретными примерами;
- правильно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

Оценка «3» ставится, если учащийся:

- не усвоил существенную часть учебного материала;
- допускает значительные ошибки при его изложении своими словами;
- затрудняется подтвердить ответ конкретными примерами;
- слабо отвечает на дополнительные вопросы учителя.

Оценка «2» ставится, если учащийся:

- почти не усвоил учебный материал;
- не может изложить учебный материал своими словами;
- не может подтвердить ответ конкретными примерами;
- не отвечает на большую часть дополнительных вопросов учителя.

Оценка «1» ставится, если учащийся:

- полностью не усвоил учебный материал;
- не может изложить учебный материал своими словами;
не может ответить на дополнительные вопросы

При выполнении проектных работ

Технико-экономические требования	<i>Оценка «5» ставится, если учащийся:</i>	<i>Оценка «4» ставится, если учащийся:</i>	<i>Оценка «3» ставится, если учащийся:</i>	<i>Оценка «2» ставится, если учащийся:</i>
<i>Защита проекта</i>	Обнаруживает полное соответствие содержания доклада и проделанной работы. Правильно и четко отвечает на все поставленные вопросы. Умеет самостоятельно подтвердить теоретические положения конкретными примерами.	Обнаруживает, в основном, полное соответствие доклада и проделанной работы. Правильно и четко отвечает почти на все поставленные вопросы. Умеет, в основном, самостоятельно подтвердить теоретические положения	Обнаруживает неполное соответствие доклада и проделанной проектной работы. Не может правильно и четко ответить на отдельные вопросы. Затрудняется самостоятельно подтвердить теоретическое положение конкретными примерами.	Обнаруживает незнание большей части проделанной проектной работы. Не может правильно и четко ответить на многие вопросы. Не может подтвердить теоретические положения конкретными примерами.

		конкретными примерами		
<i>Оформление проекта</i>	<p>Печатный вариант. Соответствие требованиям последовательности выполнения проекта. Грамотное, полное изложение всех разделов. Наличие и качество наглядных материалов (иллюстрации, зарисовки, фотографии, схемы и т.д.). Соответствие технологических разработок современным требованиям. Эстетичность выполнения.</p>	<p>Печатный вариант. Соответствие требованиям выполнения проекта. Грамотное, в основном, полное изложение всех разделов. Качественное, неполное количество наглядных материалов. Соответствие технологическим разработок современным требованиям.</p>	<p>Печатный вариант. Неполное соответствие требованиям проекта. Не совсем грамотное изложение разделов. Некачественные наглядные материалы. Неполное соответствие технологических разработок в современным требованиям.</p>	<p>Рукописный вариант. Не соответствие требованиям выполнения проекта. Неграмотное изложение всех разделов. Отсутствие наглядных материалов. Устаревшие технологии обработки.</p>
<i>Практическая направленность</i>	<p>Выполненное изделие соответствует и может использоваться по назначению, предусмотрено при разработке проекта.</p>	<p>Выполненное изделие соответствует и может использоваться по назначению и допущенные отклонения в проекте не имеют принципиального значения.</p>	<p>Выполненное изделие имеет отклонение от указанного назначения, предусмотренного в проекте, но может использоваться в другом практическом применении.</p>	<p>Выполненное изделие не соответствует и не может использоваться по назначению.</p>
<i>Соответствие технологии</i>	<p>Работа выполнена в соответствии с</p>	<p>Работа выполнена в соответствии с</p>	<p>Работа выполнена с отклонением от</p>	<p>Обработка изделий (детали)</p>

<i>выполнения</i>	технологией. Правильность подбора технологических операций при проектировании	технологией, отклонение от указанных инструкционных карт не имеют принципиального значения	технологии, но изделие может быть использовано по назначению	выполнена с грубыми отклонениями от технологии, применялись не предусмотренные операции, изделие бракуется
<i>Качество проектно го изделия</i>	Изделие выполнено в соответствии эскизу чертежа. Размеры выдержаны. Отделка выполнена в соответствии с требованиями, предусмотренными в проекте. Эстетический внешний вид изделия	Изделие выполнено в соответствии эскизу, чертежу, размеры выдержаны, но качество отделки ниже требуемого, в основном внешний вид изделия не ухудшается	Изделие выполнено по чертежу и эскизу с небольшими отклонениями, качество отделки удовлетворительно, ухудшился внешний вид изделия, но может быть использован по назначению	Изделие выполнено с отступлениями и от чертежа, не соответствует эскизу. Дополнительная доработка не может привести к возможности использования изделия

При выполнении тестов, контрольных работ

<i>Оценка «5» ставится, если учащийся:</i>	выполнил 90 - 100 % работы
<i>Оценка «4» ставится, если учащийся:</i>	выполнил 70 - 89 % работы
<i>Оценка «3» ставится, если учащийся:</i>	выполнил 30 - 69 % работы
<i>Оценка «2» ставится, если учащийся:</i>	выполнил до 30 % работы

7. ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ С УКАЗАНИЕМ КОЛИЧЕСТВА ЧАСОВ НА ОСВОЕНИЕ КАЖДОЙ ТЕМЫ

Распределение учебных часов по разделам программы в 7 классе

Количество часов, отводимых на изучение каждой темы, приведено в таблице:

Разделы и темы программы	Количество часов
Раздел 1. Методы и средства творческой проектной деятельности	6
Тема 1 «Инструктаж по технике безопасности. Правила внутреннего распорядка».	1
Тема 2 «Создание новых идей».	1
Тема 3 «Техническая документация».	1
Тема 4 «Конструкторская документация».	1
Тема 5 «Профессии и производство».	1
Тема 6 «Проверка знаний».	1
Раздел 2. Производство.	4
Тема 1 «Современные средства ручного труда».	1
Тема 2 «Средства труда современного производства».	1
Тема 3 «Агрегаты и производственные линии».	1
Тема 4 «Проверка знаний».	1
Раздел 3. Технология.	4
Тема 1 «Культура производства».	1
Тема 2 «Технологическая культура производства».	1
Тема 3 «Культура труда».	1
Тема 4 «Практическое задание».	1
Раздел 4. Техника.	8
Тема 1 «Двигатели».	1
Тема 2 «Воздушные двигатели».	1
Тема 3 «Гидравлические двигатели».	1
Тема 4 «Паровые двигатели».	1
Тема 5 «Тепловые двигатели внутреннего сгорания».	1
Тема 6 «Реактивные и ракетные двигатели».	1

Тема 7 «Электрические двигатели»	1
Тема 8 «Проверка знаний»	1
Раздел 5. Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов.	9
Тема 1 «Производство металлов».	1
Тема 2 «Производство древесных материалов».	1
Тема 3 «Производство искусственных синтетических материалов и пластмасс».	1
Тема 4 «Особенности производства искусственных и синтетических волокон в текстильном производстве».	1
Тема 5 «Свойства искусственных волокон».	1
Тема 6 «Производственные технологии обработки конструкционных материалов резанием».	1
Тема 7 «Производственные технологии пластического формования материалов».	1
Тема 8 «Физико-химические и термические технологии обработки конструкционных материалов».	1
Тема 9 «Проверка знаний».	1
Раздел 6. Технологии приготовления мучных изделий.	4
Тема 1 «Характеристики основных пищевых продуктов, используемых в процессе приготовления изделий из теста».	1
Тема 2 «Хлеб и продукты хлебопекарной промышленности».	1
Тема 3 «Мучные кондитерские изделия и тесто для их приготовления».	1
Тема 4 «Практическое задание».	1
Раздел 7. Технологии получения и обработки рыбы и морепродуктов	4
Тема 1 «Переработка рыбного сырья».	1
Тема 2 «Пищевая ценность рыбы. Механическая и тепловая кулинарная обработка рыбы».	1
Тема 3 «Морепродукты. Рыбные консервы и пресервы»	1
Тема 4 «Практическое задание».	1

Раздел 8. Технологии получения, преобразования и использования энергии	5
Тема 1 «Энергия магнитного поля».	1
Тема 2 «Энергия электрического поля».	1
Тема 3 «Энергия электрического тока».	1
Тема 4 «Энергия электромагнитного поля».	1
Тема 5 «Практическое задание».	1
Раздел 9. Технологии получения, обработки и использования информации.	5
Тема 1 «Источники и каналы получения информации».	1
Тема 2 «Метод наблюдения в получении новой информации».	1
Тема 3 «Технические средства проведения наблюдений».	1
Тема 4 «Опыты или эксперименты для получения новой информации».	1
Тема 5 «Практическое задание».	1
Раздел 10. Технологии растениеводства.	6
Тема 1 «Грибы, их значение в природе и жизни человека».	1
Тема 2 «Характеристика искусственно выращиваемых съедобных грибов».	1
Тема 3 «Требования к среде и условиям выращивания культивируемых грибов».	1
Тема 4 «Технологии ухода за грибницами и получение урожая шампиньонов и вёшенки».	1
Тема 5 «Безопасные технологии сбора и заготовки дикорастущих грибов»	1
Тема 6 «Проверка знаний»	1
Раздел 11. Кормление животных как основа технологии их выращивания и преобразования в интересах человека.	4
	1
	1
Тема 1 «Корма для животных».	
Тема 2 «Состав кормов и их питательность. Составление рационов кормления».	1
Тема 3 «Подготовка кормов к скармливанию и раздача животным».	1
Тема 4 «Практическое задание».	

Раздел 12. Социальные технологии.	9
Тема 1 «Назначение социологических исследований».	1
Тема 2 «Технологии опроса: анкетирование».	1
Тема 3 «Технологии опроса: интервью»	1
Тема 4 «Практическое задание»	1
Тема 5 «Проверка знаний»	1
Тема 6 «Резерв»	1
Тема 7 «Резерв»	1
Тема 8 «Резерв»	1
Тема 9 «Резерв»	1
Всего:	68

Поурочное планирование

Условные обозначения, используемые в таблице:

ОНЗ – урок «открытия» новых знаний

ОН – урок общеметодологической направленности

к/п – компьютерная презентация

ОУиР – урок отработки умений и рефлексии

ПР – практическая работа

ЗСТ – здоровьесберегающая технология

ЛР – лабораторная работа

Технология – 68 часов

Технология – 68 часов			
Регулятивные УУД: принятие учебной цели; выбор способов деятельности; планирование организации контроля труда; организация рабочего места; выполнение правил гигиены учебного труда.	Познавательные УУД: сравнение; анализ; систематизация; мыслительный эксперимент; практическая работа; усвоение информации с помощью компьютера; работа со	Коммуникативные УУД: умение отвечать на вопросы, рассуждать, описывать явления, действия и т.п. умение выделять главное из прочитанного; слушать и слышать собеседника, учителя; задавать вопросы на понимание,	Личностные УУД: самопознание; самооценка; личная ответственность; адекватное реагирование на трудности

	справочной литературой; работа с дополнительной литературой	обобщение	
--	---	-----------	--

Календарно-тематический план

№	Тема урока	Дата		Корректировка
		план	факт	
	Раздел 1. Методы и средства творческой проектной деятельности (6 ч)			
1	Инструктаж по технике безопасности. Правила внутреннего распорядка			
2	Создание новых идей			
3	Техническая документация			
4	Конструкторская документация			
5	Профессии и производство			
6	Проверка знаний			
	Раздел 2. Производство. (4 ч)			
7	Современные средства ручного труда			
8	Средства труда современного производства			
9	Агрегаты и производственные линии			
10	Проверка знаний			
	Раздел 3. Технология. (4 ч)			
11	Культура производства			
12	Технологическая культура производства			
13	Культура труда			
14	Практическое задание			
	Раздел 4. Техника. (8 ч)			
15	Двигатели			
16	Воздушные двигатели			
17	Гидравлические двигатели			

18	Паровые двигатели			
19	Тепловые двигатели внутреннего сгорания			
20	Реактивные и ракетные двигатели			
21	Электрические двигатели			
22	Проверка знаний			
	Раздел 5. Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов. (9 ч)			
23	Производство металлов			
24	Производство древесных материалов			
25	Производство искусственных синтетических материалов и пластмасс			
26	Особенности производства искусственных и синтетических волокон в текстильном производстве			
27	Свойства искусственных волокон			
28	Производственные технологии обработки конструкционных материалов резанием			
29	Производственные технологии пластического формования материалов			
30	Физико-химические и термические технологии обработки конструкционных материалов			
31	Проверка знаний			
	Раздел 6. Технологии приготовления мучных изделий. (4 ч)			
32	Характеристики основных пищевых продуктов, используемых в процессе приготовления изделий из теста			
33	Хлеб и продукты хлебопекарной промышленности			
34	Мучные кондитерские изделия и тесто для их приготовления			
35	Практическое задание			
	Раздел 7. Технологии получения и обработки рыбы и морепродуктов. (4 ч)			

36	Переработка рыбного сырья			
37	Пищевая ценность рыбы. Механическая и тепловая кулинарная обработка рыбы			
38	Морепродукты. Рыбные консервы и пресервы			
39	Практическое задание			
	Раздел 8. Технологии получения, преобразования и использования энергии. (5 ч)			
40	Энергия магнитного поля			
41	Энергия электрического поля			
42	Энергия электрического тока			
43	Энергия электромагнитного поля			
44	Практическое задание			
	Раздел 9. Технологии получения, обработки и использования информации. (5 ч)			
45	Источники и каналы получения информации			
46	Метод наблюдения в получении новой информации			
47	Технические средства проведения наблюдений			
48	Опыты или эксперименты для получения новой информации			
49	Практическое задание			
	Раздел 10. Технологии растениеводства. (6 ч)			
50	Грибы, их значение в природе и жизни человека			
51	Характеристика искусственно выращиваемых съедобных грибов			
52	Требования к среде и условиям выращивания культивируемых грибов			

53	Технологии ухода за грибницами и получение урожая шампиньонов и вёшенек			
54	Безопасные технологии сбора и заготовки дикорастущих грибов			
55	Проверка знаний			
	Раздел 11. Кормление животных как основа технологии их выращивания и преобразования в интересах человека. (4 ч)			
56	Корма для животных			
57	Состав кормов и их питательность. Составление рационов кормления			
58	Подготовка кормов к скармливанию и раздача животным			
59	Практическое задание			
	Раздел 12. Социальные технологии (9 ч)			
60	Назначение социологических исследований			
61	Технологии опроса: анкетирование			
62	Технологии опроса: интервью			
63	Практическое задание. Анкетирование			
64	Практическое задание. Интервью			
65	Проверка знаний			
66	Защита проекта			
67	Резерв			
68	Резерв			

