

Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение  
средняя общеобразовательная школа № 134  
Красногвардейского района Санкт-Петербурга имени Сергея Дудко

<b>ПРИНЯТО</b>	<b>СОГЛАСОВАНО</b>	<b>УТВЕРЖДЕНО</b>
Педагогическим советом ГБОУ СОШ № 134 Санкт-Петербурга им. С. Дудко Протокол от 27.05.2022 № 7/22	Заместитель директора по УВР _____/ В.П. Кириллова/ 27.05.2022	Директор _____/ М.А. Никифорова/ Приказ от 27.05.2022 № 59/2

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

по технологии

для 7 «А» класса 1 группа

2022-2023 учебный год

срок реализации – 1 год

учитель-составитель:  
И.В. Удникова

Санкт-Петербург  
2022

## Содержание

1.	Пояснительная записка	3
2.	Содержание учебного предмета	6
3.	Тематическое планирование по учебному предмету	8

## 1. Пояснительная записка

Рабочая программа по технологии (далее – рабочая программа) составлена на основе:

Федерального закона Российской Федерации от 29.12.2012г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования» от 17.12.2010 № 1897 (ред. 11.12.2020) (далее - ФГОС ООО);

Реестра примерных основных общеобразовательных программ;

Основной образовательной программы основного общего образования Государственного бюджетного общеобразовательного учреждения средней общеобразовательной школы № 134 Красногвардейского района Санкт-Петербурга имени Сергея Дудко;

Учебного плана Государственного бюджетного общеобразовательного учреждения средней общеобразовательной школы № 134 Красногвардейского района Санкт-Петербурга имени Сергея Дудко на 2022-2023 учебный год;

Положения о рабочей программе Государственного бюджетного общеобразовательного учреждения средней общеобразовательной школы № 134 Красногвардейского района Санкт-Петербурга имени Сергея Дудко.

Учебный предмет «Технология» входит в предметную область «Технология» учебного плана Государственного бюджетного общеобразовательного учреждения средней общеобразовательной школы №134 Красногвардейского района Санкт-Петербурга имени Сергея Дудко на 2022-2023 учебный год.

В 7 классе на изучение учебного предмета «Технология» отводится 68 часов в год (2 часа в неделю, 34 учебные недели).

Рабочая программа по технологии составлена на основе программы: Технология. Примерные рабочие программы: «5-9 классы» / Казакевич В.М., Пичугина Г.В., Семенова Г.Ю./ -М. : Просвещение.

Данная программа ориентирована на учебно-методический комплект «Технология. 7 класс» авторов В.М.Казакевич, Г.В.Пичугина, Г.Ю. Семенова, Е.Н.Филимонова, Г.Л. Копотева,

Образовательные электронные ресурсы:

Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов	<a href="http://school-collection.edu.ru/">http://school-collection.edu.ru/</a>
Российская электронная школа	<a href="https://resh.edu.ru/">https://resh.edu.ru/</a>
Российский образовательный портал	<a href="http://www.school.edu.ru">http://www.school.edu.ru</a>
Российский портал открытого образования	<a href="http://www.openet.edu.ru">http://www.openet.edu.ru</a>
Ресурсы для открытой мультимедиа среды	<a href="http://fcior.edu.ru">http://fcior.edu.ru</a>

Рабочая программа имеет целью: развитие инновационной творческой деятельности обучающихся в процессе решения прикладных учебных задач; активное использование знаний, полученных при изучении других учебных предметов, и сформированных универсальных учебных действий; формирование представлений о социальных и этических аспектах научно-технического прогресса.

Рабочая программа способствует решению следующих задач изучения технологии на ступени основного общего образования:

- осваивать технологические знания, основ культуры созидательного труда, представление о технологической культуре на основе включения учащихся в разнообразные виды трудовой деятельности по созданию личностно или общественно значимых изделий;

- владеть обще трудовыми и специальными умениями, необходимыми для поиска и использования технологической информации, проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства, самостоятельного и осознанного определения своих жизненных и профессиональных планов; безопасными приемами труда;
- развивать познавательные интересы, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;
- воспитать трудолюбие, бережливости, аккуратность, целеустремленность, предприимчивость, ответственность за результаты своей деятельности; уважительное отношение к людям различных профессий и результатам их труда;
- получить опыт применения политехнических и технологических знаний и умений в самостоятельной практической деятельности.

В результате освоения программы 7 класса обучающиеся достигают личностных, метапредметных и предметных результатов.

Личностные результаты:

Патриотическое воспитание:

проявление интереса к истории и современному состоянию российской науки и технологии;

ценностное отношение к достижениям российских инженеров и учёных.

Гражданское и духовно-нравственное воспитание:

готовность к активному участию в обсуждении общественно значимых и этических проблем, связанных с современными технологиями, в особенности технологиями четвёртой промышленной революции;

осознание важности морально-этических принципов в деятельности, связанной с реализацией технологий;

освоение социальных норм и правил поведения, роли и формы социальной жизни в группах и сообществах, включая взрослые и социальные сообщества.

Эстетическое воспитание:

восприятие эстетических качеств предметов труда;

умение создавать эстетически значимые изделия из различных материалов.

Ценности научного познания и практической деятельности:

осознание ценности науки как фундамента технологий;

развитие интереса к исследовательской деятельности, реализации на практике достижений науки.

Формирование культуры здоровья и эмоционального благополучия:

осознание ценности безопасного образа жизни в современном технологическом мире, важности правил безопасной работы с инструментами;

умение распознавать информационные угрозы и осуществлять защиту личности от этих угроз.

Трудовое воспитание:

активное участие в решении возникающих практических задач из различных областей;

умение ориентироваться в мире современных профессий.

Экологическое воспитание:

воспитание бережного отношения к окружающей среде, понимание необходимости соблюдения баланса между природой и техносферой;

осознание пределов преобразовательной деятельности человека.

Метапредметные результаты:

Овладение универсальными познавательными действиями

Базовые логические действия:

выявлять и характеризовать существенные признаки природных и рукотворных объектов;

устанавливать существенный признак классификации, основание для обобщения и сравнения;

выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых фактах, данных и наблюдениях, относящихся к внешнему миру;

выявлять причинно-следственные связи при изучении природных явлений и процессов, а также процессов, происходящих в техносфере;

самостоятельно выбирать способ решения поставленной задачи, используя для этого необходимые материалы, инструменты и технологии.

Базовые исследовательские действия:

использовать вопросы как исследовательский инструмент познания;

формировать запросы к информационной системе с целью получения необходимой информации;

оценивать полноту, достоверность и актуальность полученной информации;

опытным путём изучать свойства различных материалов;

овладевать навыками измерения величин с помощью измерительных инструментов, оценивать погрешность измерения, уметь осуществлять арифметические действия с приближёнными величинами;

строить и оценивать модели объектов, явлений и процессов;

уметь создавать, применять и преобразовывать знаки и символы, модели и схемы для решения учебных и познавательных задач;

уметь оценивать правильность выполнения учебной задачи, собственные возможности её решения;

прогнозировать поведение технической системы, в том числе с учётом синергетических эффектов.

Работа с информацией:

выбирать форму представления информации в зависимости от поставленной задачи;

понимать различие между данными, информацией и знаниями;

владеть начальными навыками работы с «большими данными»;

владеть технологией трансформации данных в информацию, информации в знания.

Предметные результаты:

- 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 средствами и формами графического отображения объектов или процессов, правилами выполнения графической документации;

## 2.Содержание учебного предмета

### Методы и средства творческой проектной деятельности (5 ч)

Введение. Техника безопасности на уроках технологии. Создание новых идей методом фокальных объектов. Техническая документация в проекте. Конструкторская документация. Технологическая документация в проекте. Кабинет и мастерская. Практическое задание «Сувенир».

### Производство (4 ч)

Современные средства ручного труда. Средства труда современного производства. Агрегаты и производственные линии. Кабинет и мастерская. Практическое задание «Буклет».

### Технология (4 ч)

Культура производства. Технологическая культура производства. Культура труда. Кабинет и мастерская. Практическое задание "Домашнее рабочее место".

### Техника (7 ч)

Двигатели. Воздушные двигатели. Гидравлические двигатели. Паровые двигатели. Тепловые машины внутреннего сгорания. Реактивные и ракетные двигатели. Электрические двигатели Кабинет и мастерская. Практическое задание «Двигатель»

### Технологии получения обработки, преобразования и использования материалов (10ч)

Производство металлов. Производство древесных материалов. Производство искусственных и синтетических материалов и пластмасс. Особенности производства искусственных волокон и синтетических в текстильном производстве. Свойства искусственных волокон. Производственные технологии обработки конструкционных материалов резанием. Производственные технологии пластического формования материалов. Физико-химические и термические технологии обработки материалов. Этапы творческого проекта "Изделие из пластичного материала папье-маше". Кабинет и мастерская. Практическое задание Изделие из пластичного материала папье-маше".

### Технология приготовления мучных изделий (5 ч)

Характеристики основных пищевых продуктов, используемых в процессе приготовления изделий из теста. Хлеб и продукты хлебопекарной промышленности. Мучные кондитерские изделия и тесто для их приготовления. Этапы творческого проекта "Кулинарная книга. Мучные изделия". Кабинет и мастерская. Практическое задание "Кулинарная книга. Мучные изделия"

### Технология получения и обработки рыбы и морепродуктов (5 ч)

Переработка рыбного сырья. Пищевая ценность рыбы. Механическая и тепловая кулинарная обработка рыбы. Морепродукты, Рыбные консервы и пресервы Этапы творческого проекта "Кулинарная книга. Блюда из рыбы и морепродуктов". Кабинет и мастерская. Практическое задание "Кулинарная книга. Блюда из рыбы и морепродуктов"

### Технология получения, преобразования и использования энергии (4ч)

Энергия магнитного поля. Энергия электрического тока. Энергия электромагнитного поля Кабинет и мастерская. Практическое задание "Учебный стенд"

Технология получения, обработки и использования информации (5 ч)

Источники и каналы получения информации. Метод наблюдения в получении новой информации. Технические средства проведения наблюдений. Опыты или эксперименты для получения новой информации. Опыты или эксперименты для получения новой информации.

Технологии растениеводства (5 ч)

Грибы, их значение в природе и жизни человека. Характеристика искусственно выращиваемых съедобных грибов. Требования к среде и условиям выращивания культивируемых грибов. Технологии ухода за грибницами и получение урожая шампиньонов и вёшенок. Безопасные технологии сбора и заготовки грибов.

Кормление животных как основа технологии их выращивания и преобразования в интересах человека (6 ч)

Корма для животных. Состав кормов и их питательность. Составление рационов кормления. Подготовка кормов к скармливанию и раздача их животным. Этапы творческого проекта "Рацион питания домашних животных". Творческий проект "Рацион питания домашних животных"

Социальные технологии (3 ч)

Назначение социологических исследований. Технология опроса: анкетирование. Технология опроса: интервью.

Итоговое повторение (4 ч)

### Тематическое планирование по учебному предмету

№ ур ока	Тема урока	Характеристика деятельности обучающихся	Сроки		Примечание: номер §
			План	Факт	
1. Методы и средства творческой проектной деятельности (6 ч)					
1.	Введение. Техника безопасности на уроках технологии	Изучают правила ТБ на рабочем месте. Имеют представление о разделах технологии, предназначенных для изучения в 7 классе	1		
2.	Создание новых идей методом фокальных объектов	Узнают, как представлять идеи новых объектов с помощью метода проектов	1		
3.	Техническая документация в проекте	Узнают, как представлять идеи новых объектов с помощью метода проектов	2		
4.	Конструкторская документация	Учатся проектировать оригинальные объекты с помощью метода фокальных объектов	2		
5.	Технологическая документация в проекте	Учатся проектировать оригинальные объекты с помощью метода фокальных объектов	3		
6.	Кабинет и мастерская. Практическое задание «Сувенир»	Разрабатывают вариант сувенирных изделий с помощью метода фокальных объектов	3		
2. Производство (4 ч)					
7.	Современные средства ручного труда	Изучают какие современные средства ручного труда используются в технологических процессах	4		
8.	Средства труда современного производства	Узнают каким оборудованием для труда оснащено современное производство	4		
9.	Агрегаты и производственные линии	Узнают каким оборудованием для труда оснащено современное производство	5		

10.	Кабинет и мастерская. Практическое задание «Буклет»	Разрабатывают вариант и оформляют иллюстрированный буклет о современных электрифицированных и пневматических ручных инструментах, применяемых в производстве	5		
3. Технология (4 ч)					
11.	Культура производства	Узнают, что называют культурой производства и в чем она проявляется	6		
12.	Технологическая культура производства.	Изучают, что такое технологическая культура производства	6		
13.	Культура труда	Узнают, в чем проявляется культура труда человека	7		
14.	Кабинет и мастерская. Практическое задание "Домашнее рабочее место"	Разрабатывают вариант и оформляют иллюстрированный буклет "Домашнее рабочее место"	7		
4. Техника (7 ч)					
15.	Двигатели. Воздушные двигатели.	Узнают что такое двигатели и для чего они предназначены	8		
16.	Гидравлические двигатели.	Изучают, как работают и для чего используют различные виды двигателей	8		
17.	Паровые двигатели.	Узнают, как работают и для чего используют различные виды двигателей	9		
18.	Тепловые машины внутреннего сгорания.	Узнают, как работают и для чего используют различные виды двигателей	9		
19.	Реактивные и ракетные двигатели.	Узнают, как работают и для чего используют различные виды двигателей	10		
20.	Электрические двигатели	Узнают, как работают и для чего используют различные виды двигателей	10		

21.	Кабинет и мастерская. Практическое задание «Модель отечественного автомобиля»	Составляют иллюстрированный образ моделей отечественных автомобилей	11		
5. Технологии получения обработки, преобразования и использования материалов (10 ч)					
22.	Производство металлов.	Изучают, какие устройства используются для плавки чугуна и стали	11		
23.	Производство древесных материалов.	Узнают о производстве древесных материалов	12		
24.	Производство искусственных и синтетических материалов и пластмасс.	Узнают, из чего производят натуральные ткани	12		
25.	Особенности производства искусственных волокон и синтетических в текстильном производстве	Знакомятся с изделиями, созданными из искусственных и синтетических волокон	13		
26.	Свойства искусственных волокон	Знакомятся с изделиями, созданными из искусственных и синтетических волокон	13		
27.	Производственные технологии обработки конструкционных материалов резанием	Узнают, какие технологии производства и обработки материалов используются на современных предприятиях	14		
28.	Производственные технологии пластического формования материалов	Узнают, какие технологии производства и обработки материалов используются на современных предприятиях	14		
29.	Физико-химические и термические технологии	Узнают, какие технологии производства и обработки материалов используются на современных предприятиях	15		

	обработки материалов				
30.	Этапы творческого проекта "Изделие из пластичного материала папье-маше"	Составляют этапы и последовательность творческого проекта	15		
31.	Кабинет и мастерская. Практическое задание Изделие из пластичного материала папье-маше"	Обсуждают с одноклассниками результаты работы и готовятся к защите	16		
6. Технология приготовления мучных изделий (5 ч)					
32.	Характеристики основных пищевых продуктов, используемых в процессе приготовления изделий из теста	Изучают технологии приготовления различных видов теста	16		
33.	Хлеб и продукты хлебопекарной промышленности.	Узнают для приготовления, каких продуктов используется мука	17		
34.	Мучные кондитерские изделия и тесто для их приготовления	Узнают для приготовления, каких продуктов используется мука	17		
35.	Этапы творческого проекта "Кулинарная книга. Мучные изделия"	Составляют этапы и последовательность творческого проекта	18		
36.	Кабинет и мастерская. Практическое задание "Кулинарная книга. Мучные изделия"	Обсуждают с одноклассниками результаты работы и готовятся к защите	18		

7. Технологии получения и обработки рыбы и морепродуктов (5 ч)					
37.	Переработка рыбного сырья.	Узнают последовательность переработки рыбного сырья	19		
38.	Пищевая ценность рыбы. Механическая и тепловая кулинарная обработка рыбы.	Узнают технологии механической и тепловой кулинарной обработки рыбы	19		
39.	Морепродукты, Рыбные консервы и пресервы	Узнают технологии механической и тепловой кулинарной обработки рыбы	20		
40.	Этапы творческого проекта "Кулинарная книга. Блюда из рыбы и морепродуктов"	Составляют этапы и последовательность творческого проекта	20		
41.	Кабинет и мастерская. Практическое задание "Кулинарная книга. Блюда из рыбы и морепродуктов"	Обсуждают с одноклассниками результаты работы и готовятся к защите	21		
8. Технология получения, преобразования и использования энергии (4ч)					
42.	Энергия магнитного поля	Узнают, что такое энергия магнитного поля	21		
43.	Энергия электрического тока	Узнают, что такое энергия электрического поля	22		
44.	Энергия электромагнитного поля	Узнают, что такое энергия электромагнитного поля	22		
45.	Кабинет и мастерская. Практическое задание "Учебный стенд"	Составляют этапы и последовательность творческого проекта Обсуждают с одноклассниками результаты работы и готовятся к защите	23		

9. Технология получения, обработки и использования информации (5 ч)					
46.	Источники и каналы получения информации	Узнают, что может быть источником информации	23		
47.	Метод наблюдения в получении новой информации.	Изучают, по каким каналам можно получить необходимую информацию	24		
48.	Технические средства проведения наблюдений	Изучают, по каким каналам можно получить необходимую информацию	24		
49.	Опыты или эксперименты для получения новой информации	Узнают о характеристике методов наблюдений, опытов, экспериментов для сбора необходимой информации	25		
50.	Опыты или эксперименты для получения новой информации	Узнают о характеристике методов наблюдений, опытов, экспериментов для сбора необходимой информации	25		
10. Технологии растениеводства (5 ч)					
51.	Грибы, их значение в природе и жизни человека.	Изучают значение одно- и многоклеточных грибов в природе и в жизни человека	26		
52.	Характеристика искусственно выращиваемых съедобных грибов.	Изучают значение одно- и многоклеточных грибов в технологических процессах и технологиях	26		
53.	Требования к среде и условиям выращивания культивируемых грибов.	Узнают об условиях выращивания культивируемых грибов	27		
54.	Технологии ухода за грибницами и получение урожая шампиньонов и	Узнают о технологиях искусственного выращивания грибов	27		

	вёшенок				
55.	Безопасные технологии сбора и заготовки грибов	Узнают о технологиях сбора и заготовки грибов	28		
11. Кормление животных как основа технологии их выращивания и преобразования в интересах человека (6 ч)					
56.	Корма для животных.	Узнают, как правильно организовать кормление животных	28		
57.	Состав кормов и их питательность.	Узнают, какие существуют виды кормов и из чего они состоят	29		
58.	Составление рационов кормления.	Изучают, какие технологии оборудование применяется при кормлении животных и заготовке кормов	29		
59.	Подготовка кормов к скармливанию и раздача их животным	Изучают, как выбирать корма и составлять рацион кормления	30		
60.	Этапы творческого проекта "Рацион питания домашних животных"	Составляют этапы и последовательность творческого проекта	30		
61.	Творческий проект "Рацион питания домашних животных"	Обсуждают с одноклассниками результаты работы и готовятся к защите	31		
12. Социальные технологии (3 ч)					
62.	Назначение социологических исследований.	Узнают, для чего проводятся социологические исследования	31		
63.	Технология опроса: анкетирование	Анализируют с помощью, каких технологий можно выяснить мнение людей по тому или иному вопросу	32		
64.	Технология опроса: интервью	Анализируют с помощью, каких технологий можно выяснить мнение людей по тому или иному вопросу	32		
13. Итоговое повторение (4 ч)					

65.	Повторение изученного материала «Технологии получения и обработки рыбы и морепродуктов»	Представляют и защищают свой проект по теме «Кулинарная книга. Блюда из рыбы и морепродуктов»	33		
66.	Повторение изученного материала «Технологии получения и обработки рыбы и морепродуктов»	Представляют и защищают свой проект по теме «Кулинарная книга. Блюда из рыбы и морепродуктов»	33		
67.	Повторение изученного материала по теме «Технология получения, преобразования и использования энергии»	Представляют и защищают свой проект по теме «Учебный стенд»	34		
68.	Повторение изученного материала по теме «Кормление животных как основа технологии их выращивания и преобразования в интересах человека»	Представляют и защищают свой проект по теме "Рацион питания домашних животных"	34		

