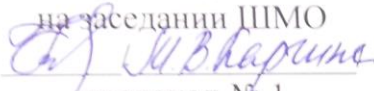
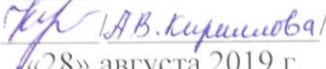


Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № 16»
Чистопольского муниципального района РТ

Рассмотрено
на заседании ШМО

протокол № 1
от 27.08.2019 г.

Согласовано
Заместитель директора
МБОУ «СОШ №16»

«28» августа 2019 г.

Утверждаю
Директор МБОУ «СОШ №16»
М.А. Коновалова/
Приказ № _____
от «31» августа 2019 г.


**Рабочая программа
учебного предмета
«Технология» для 7В,Б классов
Хурасевой Ксении Викторовны**

2019 – 2020 учебный год

Рабочая программа учебного предмета «Технология» для 7 класса разработана на основе нормативных документов:

1. Основная образовательная программа основного общего образования МБОУ «СОШ № 16» Чистопольского муниципального района Республики Татарстан.
2. Учебный план МБОУ «СОШ № 16» на 2019-2020 учебный год.
3. Положение о рабочей программе учебного предмета, курса МБОУ «Средняя общеобразовательная школа №16» Чистопольского муниципального района Республики Татарстан.

Примерная рабочая программа по курсу «Технология» основного общего образования для организаций общего образования разработана на основе Примерной основной образовательной программы основного общего образования по технологии, одобренной решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 8 апреля 2015 г. № 1/15) и вошедшей в Государственный реестр образовательных программ.

Программа может быть использована в период перехода от программ, деливших предмет по направлениям обучения: индустриальные технологии, технологии ведения дома и сельскохозяйственные технологии, к новому содержанию технологического образования.

Цели изучения учебного предмета «Технология»

Основными целями изучения учебного предмета «Технология» в системе основного общего образования являются:

- обеспечение понимания обучающимися сущности современных материальных, информационных и социальных технологий и перспектив их развития;
- освоение технологического подхода как универсального алгоритма преобразующей и созидательной деятельности;
- формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления на основе включения обучающихся в разнообразные виды технологической деятельности по созданию личностно или общественно значимых продуктов труда;
- овладение необходимыми в повседневной жизни базовыми безопасными приёмами использования распространёнными инструментами, механизмами и машинами, способами управления, широко применяемыми в жизни современных людей видами бытовой техники;
- овладение распространёнными общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для проектирования и создания продуктов труда;
- развитие у обучающихся познавательных интересов, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;
- воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремлённости, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда; воспитание гражданских и патриотических качеств личности на примерах отечественных достижений в сфере технологий производства и социальной сфере;
- формирование информационной основы и персонального опыта, необходимых для определения обучающимся направлений своего дальнейшего образования в контексте построения жизненных планов, в первую очередь касающихся сферы и содержания будущей профессиональной деятельности.

Тематическое планирование для 5–8 классов

Разделы и темы программы	Количество часов по классам			
	5	6	7	8
Технологии обработки пищевых продуктов	8	8	8	4
1. Основы рационального питания	1			
2. Бутерброды и горячие напитки	2			
3. Блюда из яиц	2			
4. Технологии обработки овощей и фруктов	2			
5. Технологии обработки круп и макаронных изделий. Приготовление из них блюд		1		
6. Технологии обработки рыбы и морепродуктов		2		
7. Технологии обработки мясных продуктов		2		
8. Технология приготовления первых блюд		2		
9. Технологии приготовления блюд из молока и молочных продуктов			2	
10. Технология приготовления мучных изделий			3	
11. Технология приготовления сладких блюд			2	
12. Технология сервировки стола. Правила этикета	1	1	1	
13. Системы рационального питания и кулинария				2
14. Современная индустрия обработки продуктов питания				2
Общая технология	2	2	2	2
1. Сущность технологии в производстве. Виды технологий	1			
2. Характеристика технологии и технологическая документация	1	1		
3. Технологическая культура производства и культура труда		1	1	
4. Общая классификация технологий. Отраслевые технологии			1	
5. Современные и перспективные технологии XXI века				2
Техника	4	4	2	2
1. Техника и её классификация	1			
2. Рабочие органы техники	1			
3. Двигатели и передаточные механизмы		1		
4. Органы управления и системы управления техникой		1		
5. Транспортная техника				
6. Конструирование и моделирование техники	2	2	2	1
7. Роботы и перспективы робототехники				1
Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов	30	30	30	6
1. Виды конструкционных материалов и их свойства. Чертёж, эскиз и технический рисунок	4			
2. Виды и особенности свойств текстильных материалов	4			
3. Технологии механической обработки и соединения деталей из различных конструкционных материалов	10			
4. Особенности ручной обработки текстильных	12			

материалов и кожи				
5. Технологии машинной обработки конструкционных материалов		16	12	
6. Технологии машинной обработки текстильных материалов		14	12	
7. Технологии термической обработки конструкционных материалов			4	
8. Технологии термической обработки текстильных материалов			2	
9. Технологии обработки и применения жидкостей и газов				2
10. Современные технологии обработки материалов. Нанотехнологии				4
Основы производства	2	2	4	2
1. Естественная и искусственная окружающая среда (техносфера)	1			
2. Производство и труд как его основа. Современные средства труда	1	1	2	
3. Продукт труда		1		
4. Современные средства контроля качества			2	
5. Механизация, автоматизация и роботизация современного производства				2
Технологии получения, преобразования и использования энергии	2	2	4	8
1. Работа и энергия. Виды энергии	1			
2. Механическая энергия	1			
3. Тепловая энергия				2
4. Электрическая энергия. Энергия магнитного и электромагнитного полей			2	2
5. Электрические цепи. Электромонтажные и сборочные технологии		2	2	
6. Бытовые электроинструменты				2
7. Химическая энергия				2
8. Ядерная и термоядерная энергия				
Технологии получения, обработки и использования информации	4	4	4	2
1. Информация и её виды	4			
2. Способы отображения информации		4		
3. Технологии получения информации			2	
4. Технологии записи и хранения информации				2
5. Коммуникационные технологии и связь			2	
Технологии растениеводства	6	6	6	2
1. Характеристика и классификация культурных растений	2			
2. Общая технология выращивания культурных растений	2			
3. Технологии посева и посадки культурных растений		2	2	
4. Технологии ухода за растениями, сбора и хранения урожая		2	2	

5. Технологии использования дикорастущих растений	2	2		
6. Технологии флористики и ландшафтного дизайна			2	1
7. Биотехнологии				1
Технологии животноводства	2	2	2	2
1. Животные как объект технологий. Виды и характеристики животных в хозяйственной деятельности людей	2			
2. Содержание домашних животных		2		
3. Кормление животных и уход за животными			2	
4. Разведение животных				2
5. Экологические проблемы животноводства. Бездомные домашние животные.				
Социально-экономические технологии	4	4	4	2
1. Сущность и особенности социальных технологий. Виды социальных технологий	4			
2. Методы сбора информации в социальных технологиях		4		
3. Рынок и маркетинг. Исследование рынка			4	
4. Особенности предпринимательской деятельности				1
5. Технологии менеджмента				1
Методы и средства творческой и проектной деятельности	4	4	4	2
1. Сущность творчества и проектной деятельности	2			
2. Этапы проектной деятельности	2	2		
3. Методика научного познания и проектной деятельности		2	2	
4. Дизайн при проектировании			2	1
5. Экономическая оценка проекта, презентация и реклама.				1
ИТОГО	68	68	68	34