Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение

«Кустовская средняя общеобразовательная школа Яковлевского городского округа »

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **«Согласовано»**  Руководитель МО  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Малыхина Т.В.  Протокол № \_\_\_ от  «\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2021 г. | **«Согласовано»**  Заместитель директора школы по МБОУ «Кустовская СОШ»,с. Кустовое.  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Бондаренко Л.П.  «\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2021г. | **«Утверждено»**  Директор МБОУ «Кустовская СОШ», с. Кустовое.  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Белашова А.А.  Приказ № \_\_\_ от «\_\_\_»\_\_\_\_2021г. |

**Календарно-тематическое планирование по технологии**

**Малыхиной Татьяны Викторовны,**

**7 класс**

(Приложение к рабочей программе для основного общего образования по технологии

5-9 классов на основе ФГОС ООО)

**Рассмотрено на заседании**

**педагогического совета школы**

**протокол № \_\_\_\_от «\_\_»\_\_\_\_\_\_\_2021г.**

Рабочая программа составлена в соответствии с:

* Примерная программа по учебному предмету Технология 5-9 классы (Примерные программы по учебным предметам. Технология. 5-9 классы: проект – М. : Просвещение, 2011. (Стандарты второго поколения.)

Программа по учебному предмету Технология 5-9 классы / В.М. Казакевич Пичугина Г.В., Семёнова Г.Ю. и др./Под ред. Казакевича В.М., М. Просвещение, 2019 год.

**Тематическое планирование+ включение тем « Точка роста»**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ темы, раздела** | **Темы, входящие в разделы программы.** | **Кол-во занятий**  **по авторской программе** | **Кол-во занятий**  **по программе** |
|  | Методы и средства творческой и проектной деятельности | 4 | 4 |
|  | Производство. | 4 | 4 |
|  | Технология. | 6 | 6 |
|  | Техника. | 6 | 6 |
|  | Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов. | 8 | 6 |
|  | Технологии обработки пищевых продуктов. | 8 | 6 |
|  | Технологии получения, преобразования и использования энергии. | 6 | 4 |
|  | Технологии получения, обработки и использования информации. | 6 | 4 |
|  | Технологии растениеводства. | 8 | 6 |
|  | Технологии животноводства. | 6 | 6 |
|  | Социальные технологии. | 6 | 6 |
|  | Кейсы из Точки роста | - | 4 |
|  | Итоговое занятие. |  |  |
| **Итого часов за год:** | | **68** | **68** |

**Календарно-тематическое планирование по технологии 7 класс**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ урока п/п** | **Тема урока** | **Тип урока** | **Учебные универсальные действия** | **Планируемые**  **предметные результаты** | **Дата по плану** | **Дата по факту** |
| **Модуль 1. Методы и средства творческой и проектной деятельности (4 ч.)** | | | | | | |
| 1-2 | Общие правила техники безопасности на уроках технологии. Создание новых идей методом фокальных объектов. **Практическая работа** «Разработка изделия на основе морфологического анализа. Разработка изделия на основе метода фокальных объектов и морфологической матрицы.» | урок овладения новыми знаниями, умениями и навыками | **Личностные:** познавательные интересы и активность,  **Регулятивные**: целеполагание,  **Познавательные:** поиск информации, структурирование знаний, анализ,  **Коммуникативные:** планирование, умение излагать мысли | Повторить технику безопасности на уроках технологии. Получать представление о методе фокальных объектов при создании инновации. | 02.09  03.09 |  |
| 3-4 | Техническая  документация в проекте.  Конструкторская документация. Технологическая документация в проекте.  **Практические работы** 1.Чтение различных видов проектной документации. Выполнение эскизов и чертежей.  2.Анализ качества проектной документации проектов, выполненных ранее одноклассниками.  *Входная диагностика.* | урок овладения новыми знаниями, умениями и навыками  урок развивающего контроля знаний | Проектировать изделия при помощи метода фокальных объектов. Знакомиться с видами технической документации.  Знакомиться с видами конструкторской и технологической документации.  Продемонстрируют знания по темам курса 6 класса. | 09.09  10.09 |  |
|  |  |
| **Модуль 2. Производство (4 ч.)** | | | | | | |
| 5-6 | Современные средства ручного труда. **Практическая работа** «Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе о современных средствах труда.» | урок овладения новыми знаниями, умениями и навыками | **Личностные:** познавательные интересы и активность,  **Регулятивные**: целеполагание,  **Познавательные:** поиск информации, структурирование знаний, анализ,  **Коммуникативные:** планирование, умение излагать мысли | Получать представление о современных средствах труда, агрегатах и производственных линиях. | 16.09  17.09 |  |
| 7-8 | Средства труда современного производства. Агрегаты и производственные линии. **Практическая работа «**Подготовка рефератов о современных технологических машинах и аппаратах.» | урок овладения новыми знаниями, умениями и навыками | Наблюдать за средствами труда, собирать о них дополнительную информацию и выполнять  реферат по соответствующей теме.  Участвовать в экскурсии на предприятие. | 23.09  24.09 |  |
| **Модуль 3. Технология (6 ч.)** | | | | | | |
| 9-10 | Культура производства.  **Практическая работа** «Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе о технологической культуре и культуре труда» | урок овладения новыми знаниями, умениями и навыками | **Личностные**: смыслообразов, соблюдение ТБ  **Регулятивные:** целеполагание, планирование, контроль по эталону, оценка,  **Познавательные:** структуриров. знаний, выбор эф. способа решения задач, рефлексия,  **Коммуникативные:** планирование сотрудничества, управление поведением партнера. | Осваивать новые понятия: культура производства, технологическая культура и культура  труда. | 30.09  1.10 |  |
| 11-12 | Технологическая культура производства.  **Практическая работа** «Составление инструкций по технологической культуре работника» | урок овладения новыми знаниями, умениями и навыками | Делать выводы о необходимости применения культуры труда, культуры производства и технологической культуры на производстве и в общеобразовательном учреждении. | 07.10  08.10 |  |
| 13-14 | Культура труда. **Практическая работа** «Самооценка личной культуры труда.» | урок овладения новыми знаниями, умениями и навыками | Собирать дополнительную информацию о технологической культуре работника производства. | 14.10  15.10 |  |
| **Модуль 4. Техника (6 ч.)** | | | | | | |
| 15-16 | Двигатели. Воздушные двигатели. Гидравлические двигатели | урок овладения новыми знаниями, умениями и навыками | Личностные: смыслообразование,  Регулятивные: Целеполагание, планирование, коррекция, оценка,  Познавательные: поиск необходимой информации, выбор эфф. Способов решения задач,  Коммуникативные: планирование учебного сотрудничества | Получать представление о двигателях и их видах.  Ознакомиться с различиями конструкций двигателей. | 21.10  22.10 |  |
| 17-18 | Паровые двигатели.  Тепловые машины внутреннего сгорания. **Практическая работа** «Ознакомление с принципиальной конструкцией двигателей.» | урок овладения новыми знаниями, умениями и навыками | Ознакомиться с различиями конструкций двигателей. | 28.10  29.10 |  |
| 19-20 | Реактивные и ракетные двигатели. Электрические двигатели. **Практическая работа «**Ознакомление с конструкциями и работой различных передаточных механизмов.» | урок овладения новыми знаниями, умениями и навыками | Ознакомиться с различиями конструкций двигателей. Выполнять работы на станках. | 11.11 12.11 |  |
| **Модуль 5. Технологии получения, обработки, преобразования и использования конструкционных материалов (8 ч.)** | | | | | | |
| 21-22 | Производство металлов.  Производство древесных материалов. Производство синтетических материалов и пластмасс.  **Практическая работа** «Проектные работы по изготовлению изделий на основе обработки конструкционных и текстильных материалов с помощью ручных инструментов, приспособлений, станков, машин.» | урок овладения новыми знаниями, умениями и навыками | **Личностные:** познавательные интересы и активность,  **Регулятивные**: целеполагание,  **Познавательные:** поиск информации, структурирование знаний, анализ,  **Коммуникативные:** планирование, умение излагать мысли  Личностные: смыслообразов, соблюдение ТБ  Регулятивные: целеполагание, планирование, контроль по эталону, оценка,  Познавательные: структуриров. знаний, выбор эф. способа решения задач, рефлексия,  Коммуникативные: планирование сотрудничества, управление поведением партнера. | Получать представление о производстве различных материалов и их свойствах. | 18.11  19.11 |  |
| 23-24 | Особенности производства искусственных волокон в текстильном производстве. Свойства искусственных волокон | урок овладения новыми знаниями, умениями и навыками | Знакомиться с видами машинной обработки конструкционных и текстильных материалов, делать выводы об их сходстве и различиях.  Выполнить практические работы по изготовлению проектных изделий на основе обработки конструкционных и текстильных материалов с помощью ручных инструментов, приспособлений, станков, машин. | 25.11  26.11 |  |
| 25-26 | Производственные технологии обработки конструкционных материалов резанием.  **Практическая работа** Ознакомление с устройством и работой станков. Упражнения по управлению станками. Учебно-практические работы на станках. | урок овладения новыми знаниями, умениями и навыками | Знакомиться с технологией обработки конструкционных материалов резанием. | 02.12  03.12 |  |
| 27-28 | Производственные  технологии пластического  формования материалов.  Физико-химические и термические технологии обработки материалов.  **Практическая работа** «Организация экскурсий и интегрированных уроков с учреждениями НПО, СПО соответствующего профиля.» | урок овладения новыми знаниями, умениями и навыками  урок развивающего контроля знаний | Знакомиться с технологиями пластического  формования материалов. Знакомиться с физико-химическими и термическими технологиями обработки материалов. | 09.12  10.12 |  |
| **Модуль 6. Технологии обработки пищевых продуктов (8 ч.)** | | | | | | |
| 29-30 | Общие правила техники безопасности на уроках технологии.  Характеристики основных пищевых продуктов, используемых в процессе приготовления изделий из теста. Хлеб и продукты хлебопекарной промышленности. **Практическая работа**  Приготовление десертов, кулинарных блюд из теста и органолептическая оценка их качества. | урок овладения новыми знаниями, умениями и навыками | **Личностные**: познавательные интересы и активность,  **Регулятивные:** целеполагание,  **Познавательные:** поиск информации, структурирование знаний, анализ,  **Коммуникативные:** планирование, умение излагать мысли | Получать представление о технологиях приготовления мучных кондитерских изделий и освоить их. | 16.12  17.12 |  |
| 31-32 | Мучные кондитерские изделия и тесто для их приготовления | урок овладения новыми знаниями, умениями и навыками | Осваивать методы определения доброкачественности мучных продуктов.  Готовить кулинарные блюда из теста. | 23.12  24.12 |  |
| 33-34 | Переработка рыбного сырья. Пищевая ценность рыбы. Механическая и тепловая кулинарная обработка рыбы.  **Практическая работа**  **«**Определение доброкачественности рыбы и морепродуктов органолептическим методом и экспресс-методом химического анализа.» | урок овладения новыми знаниями, умениями и навыками | **Личностные:** смыслообразов, соблюдение ТБ  **Регулятивные**: целеполагание, планирование, контроль по эталону, оценка,  **Познавательные:** структуриров. знаний, выбор эф. способа решения задач, рефлексия,  **Коммуникативные:** планирование сотрудничества, управление поведением партнера. | Знакомиться с технологиями обработки рыбы и кулинарным использованием. Осваивать методы определения доброкачественности рыбных продуктов. Готовить кулинарные блюда из рыбы и морепродуктов. | 13.01  14.01 |  |
| 35-36 | Морепродукты. Рыбные  консервы и пресервы. **Практическая работа**  Механическая обработка рыбы и морепродуктов. Приготовление блюд из рыбы и морепродуктов. | урок овладения новыми знаниями, умениями и навыками | Знакомиться морепродуктов и кулинарным использованием. Получать представление, анализировать полученную информацию и делать выводы о сходстве и различиях изготовления рыбных консервов и пресервов. | 20.01  21.01 |  |
| **Модуль 7. Технологии получения, преобразования и использования энергии (4ч.)** | | | | | | |
| 37-38 | Энергия магнитного поля. Энергия электрического  поля  Энергия электрического  Тока. | урок овладения новыми знаниями, умениями и навыками | **Личностные**: смыслообразование,  **Регулятивные**: Целеполагание, планирование, коррекция, оценка,  **Познавательные**: поиск необходимой информации, выбор эфф. Способов решения задач,  **Коммуникативные**: планирование учебного сотрудничества. | Анализировать полученные знания и выполнять реферат. | 27.01  28.01 |  |
| 39-40 | Энергия электромагнитного поля.  **Практическая работа** Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе об областях получения и применения магнитной, электрической и электромагнитной энергии. | урок овладения новыми знаниями, умениями и навыками | Получать представление о новом понятии энергия электромагнитного поля. Собирать дополнительную информацию об областях получения и применения электромагнитной энергии. | 03.02  04.02 |  |
| **Модуль 8. Технологии получения, обработки и использования информации (4 ч.)** | | | | | | |
|  |  |  | **Личностные:** смыслообразов, соблюдение ТБ  **Регулятивные**: целеполагание, планирование, контроль по эталону, оценка,  **Познавательные:** структуриров. знаний, выбор эф. способа решения задач, рефлексия,  **Коммуникативные:** планирование сотрудничества, управление поведением партнера. |  |  |  |
| 41-42 | Источники и каналы получения информации  Метод наблюдения в получении новой информации. Технические средства проведения наблюдений. **Практическая работа** «Составление формы протокола и проведение наблюдений реальных процессов.» | урок овладения новыми знаниями, умениями и навыками | Проводить исследования о методах и средствах наблюдений за реальными процессами и формировать представление о них. | 10.02  11.02 |  |
| 43-44 | Опыты или эксперименты для получения новой информации. **Практическая работа** «Проведение хронометража учебной деятельности.» | урок овладения новыми знаниями, умениями и навыками | **Личностные**: познавательные интересы и активность,  **Регулятивные:** целеполагание,  **Познавательные:** поиск информации, структурирование знаний, анализ,  **Коммуникативные:** планирование, умение излагать мысли | Проводить опыты или эксперименты для получения новой информации. | 17.02  18.02 |  |
| **Кейсы из Точки роста- 4 часа** | | | | | | |
| 45-46 | Анализ формообразования промышленного изделия. *Натуральные зарисовки промышленного изделия* |  | **Личностные:** смыслообразов, соблюдение ТБ  **Регулятивные**: целеполагание, планирование, контроль по эталону, оценка,  **Познавательные:** структуриров. знаний, выбор эф. способа решения задач, рефлексия,  **Коммуникативные:** планирование сотрудничества, управление поведением партнера. | 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. | 24.02  25.02 |  |
| 47-48 | *Создание прототипа объекта промышленного дизайна* |  | **Личностные**: смыслообразование,  **Регулятивные**: Целеполагание, планирование, коррекция, оценка,  **Познавательные**: поиск необходимой информации, выбор эфф. Способов решения задач,  **Коммуникативные**: планирование учебного сотрудничества. |  | 03.03  04.03 |  |
| **Модуль 9. Технологии растениеводства (8 ч.)** | | | | | | |
| 49-50 | Грибы. Их значение в природе и жизни человека | урок овладения новыми знаниями, умениями и навыками | **Личностные**: познавательные интересы и активность,  **Регулятивные:** целеполагание,  **Познавательные:** поиск информации, структурирование знаний, анализ,  **Коммуникативные:** планирование, умение излагать мысли | Ознакомиться с особенностями строения одноклеточных и многоклеточных грибов, с использованием одноклеточных и многоклеточных грибов в технологических процессах и технологиях, с технологиями искусственного выращивания грибов. | 10.03  11.03 |  |
| 51-52 | Характеристика искусственно выращиваемых съедобных грибов.  **Практическая работа «**Определение по внешнему виду групп одноклеточных и многоклеточных грибов.» | урок овладения новыми знаниями, умениями и навыками | Усваивать особенности  внешнего строения съедобных и ядовитых грибов. | 17.03  18.03 |  |
| 53-54 | Требования к среде и условиям выращивания культивируемых грибов. Технологии ухода за  грибницами и получение урожая шампиньонов и вёшенок.  **Практическая работа** «Создание условий для искусственного выращивания культивируемых грибов.» | урок овладения новыми знаниями, умениями и навыками | **Личностные**: смыслообразование,  **Регулятивные**: Целеполагание, планирование, коррекция, оценка,  **Познавательные**: поиск необходимой информации, выбор эфф. Способов решения задач,  **Коммуникативные**: планирование учебного сотрудничества. | Усваивать требования к среде и условиям выращивания культивируемых грибов; технологии ухода за грибницами и получение урожая шампиньонов и вёшенок. | 24.03  25.03 |  |
| 55-56 | Безопасные технологии сбора и заготовки  Грибов.  **Практическая работа «**Владение безопасными способами сбора и заготовки грибов.» Опыты по осуществлению технологических процессов промышленного производства культивируемых грибов (в условиях своего региона). | урок овладения новыми знаниями, умениями и навыками | Осваивать безопасные технологии сбора  грибов. Собирать дополнительную информацию о технологиях заготовки и хранения грибов. | 07.04  08.04 |  |
| **Модуль 10. Технологии животноводства (6 ч.)** | | | | | | |
| 57-58 | Корма для животных.  **Практическая работа «**Сбор информации и описание условий содержания домашних животных в своей семье, семьях друзей» | урок овладения новыми знаниями, умениями и навыками | **Личностные:** смыслообразование, **Регулятивные**:.коррекция,  **Познавательные**: выбор эф.способов решения задач,  **Коммуникативные:** сотрудничество, умение излагать мысли. | Получать представление о содержании животных как элементе технологии преобразования животных организмов в интересах человека. | 14.04  15.04 |  |
| 59-60 | Состав кормов и их питательность. Составление рационов кормления. **Практическая работа**. «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.» | урок овладения новыми знаниями, умениями и навыками | **Личностные**: познавательные интересы и активность,  **Регулятивные:** целеполагание,  **Познавательные:** поиск информации, структурирование знаний, анализ,  **Коммуникативные:** планирование, умение излагать мысли | Знакомиться с технологиями составления рационов кормления различных животных и правилами раздачи кормов. | 21.04  22.04 |  |
| 61-62 | Подготовка кормов к скармливанию и раздача их животным. **Практическая работа «**Выявление проблем бездомных животных для своего микрорайона, села, посёлка.» | урок овладения новыми знаниями, умениями и навыками | Получать представление о подготовке кормов к скармливанию и раздачу их животным. | 28.04  29.04 |  |
| **Модуль 11. Социальные технологии (6ч.)** | | | | | | |
| 63-64 | Назначение социологических исследований. **Практическая работа** «Составление вопросников, анкет и тестов для учебных предметов.» | урок овладения новыми знаниями, умениями и навыками  урок развивающего контроля знаний | **Личностные**: смыслообразование,  **Регулятивные**: Целеполагание, планирование, коррекция, оценка,  **Познавательные**: поиск необходимой информации, выбор эфф. Способов решения задач,  **Коммуникативные**: планирование учебного сотрудничества. | Осваивать методы и средства применения социальных технологий для получения информации.  Продемонстрируют знания по темам курса 7 класса. | 05.05  06.05 |  |
| 65-66 | Технология опроса: анкетирование. **Практическая работа** Проведение анкетирования и обработка результатов. | урок овладения новыми знаниями, умениями и навыками | **Личностные**: познавательные интересы и активность,  **Регулятивные:** целеполагание,  **Познавательные:** поиск информации, структурирование знаний, анализ,  **Коммуникативные:** планирование, умение излагать мысли | Составлять вопросники, анкеты и тесты для учебных предметов. Проводить анкетирование и обработку результатов | 12.05  13.05 |  |
| 67-68 | Технология опроса:  Интервью. |  |  | 19.05  20.05 |  |