

муниципальное общеобразовательное бюджетное учреждение
средняя общеобразовательная школа № 30

Согласовано
Протокол заседания
методического совета
от ____ 20__ года № ____
подпись руководителя МС

Утверждено
приказом по МОБУ СОШ № 30
от _____ №

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

по технологии

класс 7

сроки реализации 2020 – 2021

учитель Мельникова Наталья Павловна

ТАГАНРОГ

2020

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа по «Технологии» составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом основного общего образования, основной образовательной программой основного общего образования МОБУ СОШ № 30 и на основе Примерной программы по предмету «Технология» для 7 классов, рассчитанной на 64 часа. Для реализации содержания учебного предмета используется учебник Технология. Технологии ведения дома. 7 класс. Синица Н.В., Симоненко В.Д. М.: Издательский центр «Вентана-Граф», 2018.

На изучение предмета «Технология» учебным планом школы на 2019-2020 учебный год выделяется 2 часа в неделю.

Согласно календарному учебному графику по школе на 2019-2020 учебный год в рабочей программе на изучение предмета «Технология» изменяется количество часов и за год составляет в 7в- 68 часов. Прохождение программы в полном объеме осуществляется за счет резерва, предусмотренного программой и объединения тем в один урок.

Формы текущего контроля: устный опрос, проект, творческая работа, практическая работа, презентации.

ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА, КУРСА

Личностные результаты освоения обучающимися предмета «Технология» в основной школе:

- формирование целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики;
- проявление познавательной активности в области предметной технологической деятельности;
- самооценка умственных и физических способностей при трудовой деятельности в различных сферах с позиций будущей социализации стратификации;
 - осознанный выбор и построение дальнейшей индивидуальной траектории образования на базе осознанного ориентирования в мире профессий и профессиональных предпочтений с учётом устойчивых познавательных интересов, а также на основе формирования уважительного отношения к труду;
 - развитие трудолюбия и ответственности за результаты своей деятельности; выражение желания учиться для удовлетворения перспективных потребностей;
 - формирование ответственного отношения к учению, готовности и способности обучающихся к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию; овладение элементами организации умственного и физического труда;
 - самооценка готовности к предпринимательской деятельности в сфере технологий, к рациональному ведению домашнего хозяйства;
 - развитие эстетического сознания через освоение художественного наследия народов России и мира, творческой деятельности эстетического характера; формирование индивидуально – личностных позиций учащихся.

Метапредметные результаты:

- Планирование процесса познавательной деятельности.

- Ответственное отношение к выбору питания, соответствующего нормам здорового образа жизни.
- Определение адекватных условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов.
- Проявление нестандартного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса.
- Самостоятельное выполнение различных творческих работ по созданию оригинальных изделий декоративно-прикладного искусства.
- Виртуальное и натурное моделирование художественных и технологических процессов и объектов.
- Аргументированная защита в устной или письменной форме результатов своей деятельности.
- Выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную или социальную значимость.
- Выбор различных источников информации для решения познавательных и коммуникативных задач, включая энциклопедии, словари, Интернет ресурсы и другие базы данных.
- Использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов, имеющих личностную или общественно значимую потребительную стоимость.
- Согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками.
- Объективная оценка своего вклада в решение общих задач коллектива.
- Оценка своей познавательно трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам.
- Обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах.
- Соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства.
- Соблюдение безопасных приемов познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда.

Предметные результаты:

В познавательной сфере:

- рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;
- оценка технологических свойств материалов и областей их применения;
- ориентация в имеющихся и возможных технических средствах и технологиях создания объектов труда;
- владение алгоритмами и методами решения технических и технологических задач;
- распознавание видов инструментов, приспособлений и оборудования и их технологических возможностей;
- владение методами чтения и способами графического представления технической и технологической информации;
- применение общенаучных знаний в процессе осуществления рациональной технологической 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;
- организация рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда;
- подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии;
- проведение необходимых опытов и исследований при подборе материалов и проектировании объекта труда;
- подбор инструментов и оборудования с учетом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;
- планирование последовательности операций и составление технологической карты;
- выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений;
- определение качества сырья и пищевых продуктов органолептическими и лабораторными методами;
- приготовление кулинарных блюд из молока, овощей, рыбы, мяса, птицы, круп и др. с учетом требований здорового образа жизни;
- формирование ответственного отношения к сохранению своего здоровья;
- составление меню для подростка, отвечающего требованию сохранения здоровья;
- заготовка продуктов для длительного хранения с максимальным сохранением их пищевой ценности;
- соблюдение безопасных приемов труда, правил пожарной безопасности, санитарии и гигиены;
- соблюдение трудовой и технологической дисциплины;
- выбор и использование кодов и средств представления технической и технологической информации и знаковых систем (текст, таблица, схема, чертеж, эскиз, технологическая карта и др.) в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;
- контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и мерительных инструментов и карт пооперационного контроля;
- выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;
- документирование результатов труда и проектной деятельности;
- расчет себестоимости продукта труда.

В мотивационной сфере:

- оценка своей способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности;
- выбор профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального обучения;
- выраженная готовность к труду в сфере материального производства;
- согласование своих потребностей и требований с другими участниками познавательно-трудовой деятельности;
- осознание ответственности за качество результатов труда;
- наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;

- стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда.

В эстетической сфере:

- дизайнерское конструирование изделия;
- применение различных технологий декоративно-прикладного искусства (роспись ткани, ткачество, войлок, вышивка, шитье и др.) в создании изделий материальной культуры;
- моделирование художественного оформления объекта труда;
- способность выбрать свой стиль одежды с учетом особенности своей фигуры;
- эстетическое оформление рабочего места и рабочей одежды;
- сочетание образного и логического мышления в процессе творческой деятельности;
- создание художественного образа и воплощение его в материале;
- развитие пространственного художественного воображения;
- развитие композиционного мышления;
- развитие чувства цвета, гармонии и контраста;
- развитие чувства пропорции, ритма, стиля, формы;
- понимание роли света в образовании формы и цвета;
- решение художественного образа средствами фактуры материалов;
- использование природных элементов в создании орнаментов, художественных образов моделей;
- сохранение и развитие традиций декоративно-прикладного искусства и народных промыслов в современном творчестве;
- применение художественного проектирования в оформлении интерьера жилого дома, школы, детского сада и др.;
- применение методов художественного проектирования одежды;
- художественное оформление кулинарных блюд и сервировка стола;
- соблюдение правил этикета.

В коммуникативной сфере:

- умение быть лидером и рядовым членом коллектива;
- формирование рабочей группы с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива;
- выбор знаковых систем и средств для кодирования и оформления информации в процессе коммуникации;
- публичная презентация и защита идеи, варианта изделия, выбранной технологии и др.;
- способность к коллективному решению творческих задач;
- способность объективно и доброжелательно оценивать идеи и художественные достоинства работ членов коллектива;
- способность прийти на помощь товарищу;
- способность бесконфликтного общения в коллективе.

В физической сфере:

- развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и приспособлениями;
- достижение необходимой точности движений и ритма при выполнении различных технологических операций;

- соблюдение требуемой величины усилия, прикладываемого к инструменту с учетом технологических требований;
- развитие глазомера;
- развитие осязания, вкуса, обоняния.

Ученик научится:

- разбираться в адаптированной для школьников технико-технологической информации по электротехнике и ориентироваться в электрических схемах, которые применяются при разработке, создании и эксплуатации электрифицированных приборов и аппаратов;
- самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из сырых и варёных овощей и фруктов, яиц, круп, бобовых и макаронных изделий, молочных продуктов, рыбы, мяса, птицы, различных видов теста, отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы;
- планировать и выполнять учебные технологические проекты: выявлять и формулировать проблему; обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продукта или желаемого результата; планировать этапы выполнения работ; составлять технологическую карту изготовления изделия; выбирать средства реализации замысла;
- контролировать ход и результаты выполнения проекта;
- планировать варианты личной профессиональной карьеры и путей получения профессионального образования на основе соотнесения своих интересов и возможностей с содержанием и условиями труда по массовым профессиям и их востребованностью на региональном рынке труда.
- представлять результаты выполненного проекта: пользоваться основными видами проектной документации; готовить пояснительную записку к проекту; оформлять проектные материалы; представлять проект к защите.

Ученик получит возможность научиться:

- выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах, минеральных веществах;
- составлять рацион питания на основе физиологических потребностей организма;
- определять виды экологического загрязнения пищевых продуктов;
- выполнять художественную отделку швейных изделий;
- изготавливать изделия декоративно – прикладного искусства, региональных народных промыслов;
- организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных норм и стандартов, поиска новых технологических решений;

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА, КУРСА

№ п/п	Название раздела	Содержание (темы, перечень лабораторных и практических работ, экскурсий).
1	Технологии ведения дома	<p>Введение в курс технологии Правила ТБ обслуживающего труда.. Понятие об экологии жилища. Микроклимат в доме. Современные приборы и устройства для поддержания температурного режима, влажности, состояния воздушной среды, уровня шума. Роль освещения в интерьере. Способы оформления интерьера. Использование в интерьере декоративных изделий, предметов искусства и коллекций, картин. Роль соблюдения санитарно-гигиенических условий для здоровья. Использование современных бытовых приборов в создании микроклимата в жилых помещениях. Практическая работа: «Генеральная уборка в кабинете технологии».</p>
2	Кулинария	<p>Организация труда и оборудование рабочего места. Понятие «микроорганизмы». Полезное и вредное воздействие микроорганизмов на пищевые продукты. Источники и пути проникновения микроорганизмов в организм человека. Первая помощь при пищевых отравлениях. Молоко и молочные продукты. Кисломолочные продукты, их пищевая ценность и значение для организма человека. Ассортимент кисломолочных продуктов. Сроки хранения кисломолочных продуктов. Определение качества молока и молочных продуктов. Приготовление блюд с использованием молока и молочных продуктов. Приготовление блюд из жидкого теста. Продукты для приготовления мучных изделий. Виды теста и выпечки. Технология приготовления изделий из пресного слоёного теста, песочного теста. Технология приготовления сладостей, десертов, напитков. Оборудование, инструменты и приспособления» Практические работы: «Определение качества молока и молочных продуктов», «Приготовление изделий из жидкого теста», «Приготовление сладких блюд и напитков». Защита творческого проекта по разделу: «Кулинария»</p>
3	Создание изделий из текстильных материалов. Конструирование поясной одежды	<p>Натуральные волокна животного происхождения. Виды и свойства шерстяных и шёлковых тканей. Определение видов тканей по сырьевому составу. Практические работы: «Определение состава тканей и изучение их свойств». «Изучение символов по уходу за изделиями».</p>

		<p>Снятие мерок с фигуры человека. Построение чертежа прямой юбки. Моделирование изделия выбранного фасона. Подготовка выкройки к раскрою. Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек. журнала мод или из Интернета.</p> <p>Раскрой поясной одежды и дублирование детали пояса. Правила раскладки выкроек на ткани. Выкройка бейки. Дублирование детали пояса.</p> <p>Практические работы:</p> <p>Снятие мерок для построения основы чертежа.</p> <p>Моделирование и подготовка выкройки к раскрою.</p> <p>Построение чертежа поясного изделия</p> <p>Получение выкроек из пакета журнала мод и подготовка её к раскрою.</p>
		<p>Технология ручных работ. Изготовление ручных швов.</p> <p>Подшивание потайным швом Окантовывание среза бейкой.</p> <p>Обработка среза шва юбки с застёжкой-молнией и разрезом.</p> <p>Технология обработки складок.</p> <p>Машинная обработка изделия. Технология обработки юбки после примерки. Технология обработки вытачки, боковых срезов, пояса.</p> <p>Технология обработки складок: односторонней, встречной, бантовой. Подготовка и проведение примерки поясного изделия.</p> <p>Замётывание вытечек, смётывание срезов, замётывание подгиба низа. Технология обработки юбки после примерки. Обработка вытачек, боковых срезов, пояса. Технология обработки петель, пришивания пуговиц. Обработка нижнего среза. Окончательная обработка изделия.</p> <p>Практические работы:</p> <p>Изготовление образцов машинных швов.</p> <p>Обработка швов юбки.</p> <p>Обработка складок.</p> <p>Примерка изделия.</p> <p>Обработка изделия после примерки</p> <p>Применение зигзагообразной строчки</p> <p>Применение приспособлений к швейной машине</p> <p>Защита творческого проекта по разделу: «Изготовление поясного изделия».</p>
4	Художественные ремёсла	<p>Технология как способ создания рукотворного мира. Связь технологии с ремеслом и декоративно-прикладным творчеством.</p> <p>Вышивка. Ручные стежки и швы на их основе. Материалы и оборудование для вышивки. Прямые стежки. Петлеобразные стежки. Петельные швы. Крестообразные швы. Вышивание счётными стежками. Вышивка крестом. Вышивка по свободному контуру. Художественная гладь. Белая гладь. Владимирская гладь. Атласная и штриховая гладь. Швы французский узелок и рококо. Вышивание лентами. Закрепление ленты в игле. Плоский узел.</p>

		<p>Прямой стежок с завитком. Изогнутый стежок. Прямой стежок. Прямой стежок с завитком. Ленточный стежок. Оформление готовой работы. Практические работы. Выполнение образцов швов. Выполнение образца вышивки швом крест. Выполнение образцов вышивки гладью. Вышивание образца лентами. Защита творческого проекта по теме: «Художественные ремесла».</p>
--	--	---

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

№ урока	Тема урока	Кол-во часов	Формы текущего контроля
Интерьер жилого дома (10ч)			
1-2	Вводный урок . Освещение жилого дома.	2	Конспект
3-4	Предметы искусства и коллекции в интерьере	2	Устный опрос
5-6	Гигиена жилища	2	Конспект
7-8	Бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении.	2	Устный опрос
9-10	Бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении. Практическая работа: №1	2	Практическая работа
Кулинария (16ч)			
11-12	Блюда из молока и кисломолочных продуктов. Практическая работа №2	2	Практическая работа
13-14	Изделия из жидкого теста. «Приготовление изделий из жидкого теста».	2	Подборка рецептов
15-16	Виды теста и выпечки.	2	Устный опрос
17-18	Технология приготовления изделий из пресного слоёного теста.	2	Технологическая карта
19-20	Технология приготовления изделий из песочного теста.	2	Устный опрос
21-22	Технология приготовления сладостей, десертов, напитков. Практическая работа №3	2	Практическая работа
23-24	Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет.	2	Конспект
25-26	Защита творческого проекта по разделу: «Кулинария»	2	Творческий проект
Создание изделий из текстильных материалов (22ч)			
27-28	Текстильные материалы из волокон животного происхождения и их свойства. Практическая работа №4	2	Практическая работа
29-30	Конструирование поясной одежды. Практическая работа №5	2	Технологическая карта Практическая работа
31-32	Моделирование поясной одежды. Практическая работа: №6	2	Технологическая карта Практическая работа
33-34	Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, журнала мод или из интернета. Практическая работа №7	2	Практическая работа
35-36	Раскрой поясной одежды и дублирование детали пояса. Практическая работа №8	2	Практическая работа
37-38	Технология ручных работ	2	Образцы швов
39-40	Технология машинных работ. Практическая работа: №9	2	Практическая работа
41-42	Технология обработки среднего шва юбки с застежкой-молнией и разрезом. Практическая работа: №10	2	Практическая работа
43-44	Технология обработки складок. Практическая работа: №11	2	Конспект Практическая

			работа
45-46	Подготовка и проведение примерки поясного изделия. Практическая работа: «Примерка изделия».	2	Практическая работа
47-48	Технология обработки юбки после примерки. Практическая работа: «Обработка изделия после примерки». Защита творческого проекта по разделу: «Изготовление поясного изделия».	2	Практическая работа
Художественные ремесла (20часов)			
49-50	Ручная роспись тканей	2	
51-52	Ручные стежки и швы на их основе. Практическая работа: «Выполнение образцов швов».	2	Практическая работа
53-54	Вышивание счётными швами. Практическая работа: «Выполнение образца вышивки швом крест».	2	Практическая работа
55-56	Вышивание по свободному контуру	2	Практическая работа
57-58	Атласная и штриховая гладь. Практическая работа: «Выполнение образцов вышивки гладью».	2	Практическая работа
59-60	Швы французский узелок и рококо	2	Практическая работа
61-62	Вышивание лентами. Практическая работа: «Вышивание образца лентами».	2	Практическая работа
63-64	Разработка творческого проекта	2	Творческий проект
65-68	Защита творческого проекта по теме: «Художественные ремесла».	4	Творческий проект
	Итого: 68 часов		