

Муниципальное общеобразовательное учреждение
«Калининская средняя общеобразовательная школа»

Принято на педагогическом совете
Протокол № 8 от 21.06.2018 г.

«Утверждаю»
Директор МОУ «Калининская СОШ»
Е.Г. Борщевская
Пр. № 26 от 31.08.2018 г..



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПО УЧЕБНОМУ ПРЕДМЕТУ
ТЕХНОЛОГИЯ**

**ДЛЯ 7 класса
НА 2018/2019 УЧЕБНЫЙ ГОД**

Разработчик: ВЬЮН ОЛЬГА АЛЕКСЕЕВНА
Должность: учитель технологии
Квалификационная категория:
СООТВЕТСТВИЕ ЗАНИМАЕМОЙ ДОЛЖНОСТИ

Калининское
2018год.

Планируемые результаты освоения учебного предмета, курса

В соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования к результатам предметной области «Технология», планируемые результаты освоения предмета «Технология» отражают:

осознание роли 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.

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;

формирование умений устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным предметам для решения прикладных учебных задач;

развитие умений применять технологии представления, преобразования и использования информации, оценивать возможности и области применения средств и инструментов в современном производстве или сфере обслуживания;

формирование представлений о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованности на рынке труда.

При формировании перечня планируемых результатов освоения предмета «Технология» учтены требования Федерального государственного образовательного стандарта основного образования к личностным и метапредметным результатам и требования индивидуализации обучения, в связи с чем в программу включены результаты базового уровня, обязательного к освоению всеми обучающимися.

Результаты, заявленные образовательной программой «Технология» по блокам содержания

Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития

Выпускник научится:

называть и характеризовать актуальные управленческие, информационные технологии, технологии производства и обработки ткани.

приводить рассуждения, содержащие аргументированные оценки и прогнозы развития технологий в сферах производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере.

Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся

следовать технологии, в том числе в процессе изготовления субъективно нового продукта;

оценивать условия применимости технологии в том числе с позиций экологической защищенности;

прогнозировать по известной технологии выходы (характеристики продукта) в зависимости от изменения входов / параметров / ресурсов, проверяет прогнозы опытно-экспериментальным путем, в том числе самостоятельно планируя такого рода эксперименты;

в зависимости от ситуации оптимизировать базовые технологии (затратность – качество), проводит анализ альтернативных ресурсов, соединяет в единый план несколько технологий без их видоизменения для получения сложносоставного материального или информационного продукта;

проводить оценку и испытание полученного продукта;

проводить анализ потребностей в тех или иных материальных или информационных продуктах;

описывать технологическое решение с помощью текста, рисунков, графического изображения;

анализировать возможные технологические решения, определять их достоинства и недостатки в контексте заданной ситуации;

изготовление материального продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) и сложных (требующих регулирования / настройки) рабочих инструментов / технологического оборудования;

оптимизацию заданного способа (технологии) получения требуемого материального продукта (после его применения в собственной практике);

обобщение прецедентов получения продуктов одной группы различными субъектами (опыта), анализ потребительских свойств данных продуктов, запросов групп их потребителей, условий производства с выработкой (процессированием, регламентацией) технологии производства данного продукта и ее пилотного применения; разработку инструкций, технологических карт для исполнителей, согласование с заинтересованными субъектами;

разработку (комбинирование, изменение параметров и требований к ресурсам) технологии получения материального и информационного продукта с заданными свойствами;

проводить и анализировать разработку и / или реализацию проектов, предполагающих:

планирование (разработку) материального продукта в соответствии с задачей собственной деятельности (включая моделирование и разработку документации);

планирование (разработку) материального продукта на основе самостоятельно проведенных исследований потребительских интересов;

разработку плана продвижения продукта;

Выпускник получит возможность научиться:

выявлять и формулировать проблему, требующую технологического решения;

модифицировать имеющиеся продукты в соответствии с ситуацией / заказом / потребностью / задачей деятельности и в соответствии с их характеристиками разрабатывать технологию на основе базовой технологии;

Выпускник научится:

характеризовать группы профессий, обслуживающих технологии в сферах производства и обработки тканей, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере, описывает тенденции их развития,

характеризовать ситуацию на региональном рынке труда, называет тенденции ее развития,

разъяснять социальное значение групп профессий, востребованных на региональном рынке труда,

характеризовать группы предприятий региона проживания,

характеризовать учреждения профессионального образования различного уровня, расположенные на территории проживания обучающегося, об оказываемых ими образовательных услугах, условиях поступления и особенностях обучения,

анализировать свои мотивы и причины принятия тех или иных решений,

анализировать свои возможности и предпочтения, связанные с освоением определенного уровня образовательных программ и реализацией тех или иных видов деятельности,

получит опыт поиска, извлечения, структурирования и обработки информации о перспективах развития современных производств в регионе проживания, а также информации об актуальном состоянии и перспективах развития регионального рынка труда.

предлагать альтернативные варианты траекторий профессионального образования для занятия заданных должностей;

анализировать социальный статус произвольно заданной социально-профессиональной группы из числа профессий, обслуживающих технологии производства продуктов питания, сервиса.

7 класс

По завершении учебного года обучающийся:

Научится делать много интересного и полезного для себя и своих близких, ведь технология даёт возможность познавать мир через простые окружающие нас вещи.

Научится узнавать секреты приготовления вкусных блюд из мяса и кисломолочных продуктов, фруктов и ягод, Узнать много о видах теста, освоить рецепты печенья из пресного теста, сервировать стол к обеду, делать заготовки на зиму.

Научится вести себя в походных условиях, приготовить обед на костре.

Познакомится с выполнением плечевых изделий.

Узнает о чудесном превращении нефти, газа, отходов древесины в изумительные ткани из химических волокон; освоит приспособления к швейной машине и с их помощью сможет быстро выполнить красивую аппликацию, пришить пуговицы и «фирменно» обметать петли, ухаживать и ремонтировать бельё и трикотажные изделия.

Узнает, как ухаживать за кожей лица и тела, за комнатными растениями.

Содержание учебного предмета.

Объем программы: 70 часов, 2 часа в неделю.

Используемый учебник: Технология «Обслуживающий труд» 7 класс.

Автор: Кожина О.А., Кудаква Е.Н. Маркуцкая С.Э. Издательство: М: Дрофа. 2013 год.

Программа включает в себя внутрипредметный модуль «Русские умельцы» в объёме 14 часов, который направлен на формирование навыков проектной деятельности и умения работать в группе, а также на углубление и расширение знаний по учебному предмету.

Сельскохозяйственный труд (осенний период и весенний период) 28 часов

Правила безопасного поведения при сельхозработах.

Условия, необходимые для выращивания культурных растений.

Сельскохозяйственные ручные орудия труда.

Уборка и учёт урожая овощных культур.

Сбор семенного материала.

Сортировка корнеплодов и уборка на хранение.

Подготовка семенного материала к хранению.

Особенности осенней обработки почвы. 1. Подготовка семян цветов, перца, томатов к посеву. Посев семян для рассады.

Уход за всходами семян. Уход за рассадой: полив, пикирование.

Весенняя обработка почвы. Посев семян цветов на клумбах. Высадка рассады в грунт.

1. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов – 20 часов

Технология обработки ткани

Группы плечевой и поясной одежды. Дизайн-анализ плечевого изделия.

Выбор материалов (материаловедение). Свойства тканей, которые следует учитывать при изготовлении изделий и уходе за ними. Ткани из натуральных волокон и их свойства. Смесовые ткани. Трикотаж.

Планирование работы по выполнению проекта «Изготовление плечевого изделия». Построение плечевого изделия (конструирование). Мерки для построения плечевого изделия. Чертеж выкройки изделия с цельнокроеным рукавом. Моделирование изделий в связи с потребностями человека, для которого выполняется проект. Подготовка ткани к раскрою. Расчет ткани на изделие. Раскладка выкройки на ткани. Раскрой ткани. Подготовка деталей кроя к обработке.

Работа на швейной машине (машиноведение). Устройство и виды машинных игл. Подбор и установка машинных игл и ниток. Обработка и соединение деталей кроя плечевого изделия. Обработка горловины изделия.

Самооценка учащимся качества выполнения проекта (творчество, соответствие критериям, время, затраченное на проект, соответствие изделия потребностям пользователя и др.). Оценка изделия потребителем.

2. Кулинария – 12 часов

Технология обработки пищевых продуктов

Оборудование кухни. Газовые, электроплиты и СВЧ - печи. Кухонная и столовая посуда, столовые приборы, инструменты, приспособления для кулинарных работ. Правила пользования столовыми приборами. Правила подачи блюд. Правила хорошего тона (как правильно есть). Правила безопасного труда и санитарно-гигиенические требования при работе с пищевыми продуктами.

Разработка меню к обеду. (общее количество пищи, калорийность, выбор продуктов). Обсуждение возможных рецептов блюд для обеда. Проработка лучшей идеи. План работы по

выполнению проекта. Гигиена питания. Питательные вещества и полноценное питание. Приготовление блюд к обеду по готовым рецептам. Жиры, белки, углеводы, витамины, минеральные вещества.

Приготовление блюд, сервировка стола. Правила поведения за столом

Мясо и мясные продукты, условия хранения. Блюда из мяса, признаки доброкачественности мяса. Первичная и тепловая обработка мяса. Блюда из фруктов, Сервировка стола к обеду. Мясные изделия, требования к их качеству. Механическая обработка и правила приготовления блюд из мяса.

Рыба. Определение ее свежести. Правила хранения рыбы. Механическая обработка рыбы и правила безопасной работы. Требования к тепловой обработке рыбы.

3. Технология ведения домашнего хозяйства –10 часа

Проектирование интерьера и оформление детской комнаты или детского уголка. Интерьер жилых помещений. Гигиена девушки. Комнатные растения. Уход и ремонт белья. Уход и ремонт одежды.

Обычаи, традиции, правила поведения убранства жилых помещений в конкретной местности, где проживает семья. Национальные и местные традиции оформления интерьера жилых помещений. Местные обычаи приема гостей. Национальные и региональные традиции сервировки стола и приготовления пищи. Правила поведения за столом. Правила поведения в общественных местах. Отношения между старшими и младшими членами семьи. Национальные праздники и обряды.

Тематическое планирование

	Название раздела	Кол-во часов	Тема урока
Сельскохозяйственный труд (осенний период) 14 часов			
		1-2	Вводное занятие Правила безопасного поведения при сельхозработах. Условия, необходимые для выращивания культурных растений.
		3-4м	Сельскохозяйственные ручные орудия труда.
		5-6	Уборка и учёт урожая овощных культур.
		7-8	Сбор семенного материала.
		9-10	Сортировка корнеплодов и уборка на хранение.
		11-12	Подготовка семенного материала к хранению.
		13-14м	Особенности осенней обработки почвы.
2	Кулинария	12	
		15-16	Физиология питания.
		17-18	Блюда из мяса. Признаки доброкачественности мяса.
		19-20	Первичная и тепловая обработка мяса.
		21-22	Приготовление обеда в походных условиях.
		23-24	Блюда из фруктов и ягод. Сладкие блюда.
		25-26	Сервировка стола к обеду. Заготовка продуктов.
3	Материаловедение	2	
		27-28	Искусственные волокна.
4	Элементы машиноведения Работа на швейной машине Основы проектирования	6	
		29-30	1. Применение зигзагообразной строчки.
		31-32	2. Приспособления к швейной машине.
		33-34	3. Машинные соединительные стачные швы.
5	Конструирование и моделирование.	12	
		35-36	Конструирование ночной сорочки. Мерки.
		37-38	Моделирование ночной сорочки.
		39-40	Изготовление выкройки.

	Технология обработки ткани.	41-42 43-44 45-46	Раскладка выкройки на ткани. Раскрой. Обработка срезов, Обработка проймы и горловины косой бейкой. Соединение плечевых и боковых срезов. Тепловая и окончательная обработка.
6	Технология ведения домашнего хозяйства	10 47-48 49-50 51-52 53-54 55-56	1. Интерьер жилого дома. Комнатные растения. Санитарное состояние кухни, уход за оборудованием и кухонными принадлежностями. 2. Уход за бельём, ремонт белья. 3. Уход за одеждой и обувью. 4. Ремонт одежды. 5. Местные обычаи приёма гостей, национальные праздники и обычаи.
8	Сельскохозяйственный труд (весенний период)	14 57-58м 59-60м 61-62м 63-64м 65-66м 67-68м 69-70м	1.Подготовка семян цветов, перца, томатов к посеву. 2 Посев семян для рассады. 3.Уход за всходами семян. 4.Уход за рассадой: полив, пикирование. 5.Весенняя обработка почвы. 6.Посев семян цветов на клумбах. 7.Высадка рассады в грунт.

Итого: 70 часов.