

МБОУ «Кипринская основная общеобразовательная школа»

УТВЕРЖДАЮ


Директор школы

  
С. С. Гилева  
« 4 » сентября 2019 года



СОГЛАСОВАНО

Зам. директора по УР

  
Л. Н. Кашичкина  
« 4 » сентября 2019 года

## Рабочая программа

по технологии

7 класс

Учитель: *Гладкова З.А.*

2019–2020 уч. год

## 1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Программа по технологии составлена **на основе:**

- федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования,
- примерной образовательной программы ООО;
- авторской программы Технология: 5-8 классы / (универсальная линия) Н.В.Синица, П.С.Самородский, В.Д.Симоненко, О.В.Яковенко и др. - М. : Вентана-Граф
- федерального перечня учебников;

### УМК

Программа Технология: 5-8 классы / (универсальная линия) Н.В.Синица, П.С.Самородский, В.Д.Симоненко, - М. : Вентана-Граф.

Н.В.Синица, П.С.Самородский, В.Д.Симоненко, О.В.Яковенко

«Технология. 7 класс», учебник для учащихся общеобразовательных учреждений.– М.: Вентана-Граф, 2015.

В обязательной части учебного плана МБОУ «Кипринская ООШ» в 2019 -2020 учебном году на изучение технологии в 7 классе отводится 1 час в неделю, всего 34 часа.

### ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ИЗУЧЕНИЯ ПРЕДМЕТА.

Изучение технологии в основной школе обеспечивает достижение личностных, метапредметных и предметных результатов.

**Личностными результатами** освоения учащимися основной школы курса «Технология» являются:

- проявления познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности;
- выражение желания учиться и трудиться в промышленном производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей;
- развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;
- овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда;
- самооценка умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации;
- планирование образовательной и профессиональной карьеры;
- бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
- готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства;
- проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности.

**Метапредметными результатами** освоения выпускниками основной школы курса «Технология» являются:

- алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
- комбинирование известных алгоритмов технического и технологического творчества в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них;
- проявление инновационного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;
- самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию изделий;
- приведение примеров, подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;
- выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную стоимость;
- 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;
- объективное оценивание вклада своей познавательно –трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;
- диагностика результатов познавательно–трудовой деятельности по принятым критериям и показателям;
- соблюдение норм и правил безопасности познавательно –трудовой деятельности и созидательного труда.

**Предметными результатами** освоения учащимися основной школы программы «Технология» являются:

В познавательной сфере:

- рациональное использование учебной и дополнительной технологической информации для проектирования и создания объектов труда;
- оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;
- ориентация в имеющихся и возможных средствах и технологиях создания объектов труда;
- распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах;
- применение общенаучных знаний по предметам естественно-математического цикла в процессе подготовки и осуществления технологических процессов для обоснования и аргументации рациональности деятельности.

В трудовой сфере:

- планирование технологического процесса и процесса труда;
- подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии;
- подбор инструментов и оборудования с учетом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;
- проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ;
- выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений;
- соблюдение норм и правил безопасности труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;
- подбор и применение инструментов, приборов и оборудования в технологических процессах с учетом областей их применения;
- контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и измерительных инструментов.

В мотивационной сфере:

- оценивание своей способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности;
- согласование своих потребностей и требований с потребностями и требованиями других участников познавательно–трудовой деятельности;
- осознание ответственности за качество результатов труда;
- наличие экологической культуры при обосновании объектов труда и выполнении работ;
- стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда.

В эстетической сфере:

- моделирование художественного оформления объекта труда и оптимальное планирование работ;
- эстетическое и рациональное оснащение рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда;
- рациональный выбор рабочего костюма и опрятное содержание рабочей одежды.

В коммуникативной сфере:

- формирование рабочей группы для выполнения проекта с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива;
- оформление коммуникационной и технологической документации с учетом требований действующих нормативов и стандартов;

- публичная презентация и защита проекта изделия, продукта труда или услуги.

#### В физиолого-психологической сфере:

- развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении операций с помощью машин и механизмов;
- достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций;
- сочетание образного и логического мышления в процессе проектной деятельности.

### **В результате освоения учебного курса:**

#### **Раздел «Творческая проектная деятельность»**

##### *Обучающийся научится:*

- планировать и выполнять учебные и технико-технологические проекты: выявлять и формулировать проблему; обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продукта или желаемого результата; планировать последовательность (этапы) выполнения работ; составлять маршрутную и технологическую карту изготовления изделия; выбирать средства реализации замысла; контролировать ход и результаты выполнения проекта;
- представлять результаты выполненного проекта: готовить пояснительную записку; пользоваться основными видами проектной документации; представлять спроектированное и изготовленное изделие к защите; защищать проект с демонстрацией спроектированного и изготовленного изделия.

##### *Обучающийся получит возможность научиться:*

- организовывать и выполнять учебную проектную деятельность на основе установленных норм и стандартов, поиска новых технико-технологических решений; планировать и организовывать технологический процесс с учетом имеющихся ресурсов и условий;
- осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта, давать примерную оценку стоимости произведенного продукта как товара на рынке; разрабатывать вариант рекламы для продукта труда.

#### **Раздел «Технологии обработки материалов»**

##### *Обучающийся научится:*

- находить в учебной литературе сведения, необходимые для конструирования объекта и осуществления выбранной технологии его изготовления;
- читать технические рисунки, эскизы, чертежи, схемы;
- выполнять в масштабе чертежи и правильно оформлять технические рисунки и эскизы разработанных объектов;
- осуществлять технологические процессы создания или ремонта материальных объектов.

##### *Обучающийся получит возможность научиться:*

- грамотно пользоваться графической документацией и технико-технологической информацией, применяемыми при проектировании, изготовлении и эксплуатации различных технических объектов;
- осуществлять технологические процессы создания или ремонта материальных объектов, имеющих инновационные элементы.

#### **Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»**

##### *Обучающийся научится:*

- изготавливать с помощью ручных инструментов и швейной машины простые по конструкции модели швейных изделий, пользуясь технологической документацией;
- выполнять влажно-тепловую обработку швейных изделий.

##### *Обучающийся получит возможность научиться:*

- выполнять несложные приемы моделирования швейных изделий;
- определять и исправлять дефекты швейных изделий;
- выполнять художественную отделку швейных изделий;
- изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства.

## Раздел «Кулинария»

*Обучающийся научится:*

- самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из сырых и вареных овощей и фруктов, молока и молочных продуктов, яиц, рыбы, мяса, птицы, различных видов теста, круп и макаронных изделий, отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы.

*Обучающийся получит возможность научиться:*

- составлять рацион питания на основе физиологических потребностей организма;  
- выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, жирах, углеводах, витаминах, минеральных веществах; организовывать свое рациональное питание в домашних условиях; применять различные способы обработки пищевых продуктов в целях сохранения в них питательных веществ;  
- экономить электрическую энергию при обработке пищевых продуктов; оформлять приготовленные блюда, сервировать стол; соблюдать правила этикета за столом;  
- определять виды экологического загрязнения пищевых продуктов; оценивать влияние техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека;  
- выполнять мероприятия по предотвращению негативного влияния техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека.

## Раздел «Технологии исследовательской и опытнической деятельности»

### Тема 1. Исследовательская и созидательная деятельность

*Теоретические сведения.* Цель и задачи проектной деятельности в 6 классе. Составные части годового творческого проекта шестиклассников.

*Практические работы.*

Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства».

Творческий проект по разделу «Кулинария».

Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов».

Творческий проект по разделу «Технологии обработки конструкционных материалов». Презентация и защита творческого проекта.

*Варианты творческих проектов:* «Растение в интерьере жилого дома», «Планирование комнаты подростка», «Деревянная модель игрушки», «Подставка под горячее», «Кухонная доска», «Подушка для стула», «Диванная подушка», «Вязаные домашние тапочки», «Приготовление воскресного обеда» и др.

### Раздел: Сельскохозяйственный труд

*Теоретические сведения.* Технологии выращивания овощных и цветочно-декоративных культур.

Понятия: однолетние, двулетние и многолетние растения, сорт. Размножение семенами, подготовка семян к посеву.

Приемы весенней обработки почвы, правила разбивки гряд, необходимое оборудование и инструменты, правила посевов и посадок.

Правила безопасного труда. Основные приемы ухода за растениями. Осенняя обработка почвы.

Ручные орудия для обработки почвы. Способы хранения урожая.

#### Весенний период

Планирование весенних работ на учебно-опытном участке, подготовка семян к посеву, разметка и поделка гряд, посев, уход за растениями, подготовка почвы, посеvy и посадки овощей, цветочно-декоративных растений, уход за ними.

#### Осенний период

Уборка и учет урожая овощей, закладка урожая на хранение, осенняя обработка почвы с внесением удобрений.

# СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО КУРСА

## 7 класс

### **Раздел: Сельскохозяйственный труд**

*Теоретические сведения.*

Приемы весенней обработки почвы, правила разбивки гряд, необходимое оборудование и инструменты, правила посевов и посадок.

Правила безопасного труда. Основные приемы ухода за растениями. Осенняя обработка почвы. Ручные орудия для обработки почвы. Способы хранения урожая.

#### Весенний период

Планирование весенних работ на учебно-опытном участке, разметка и поделка гряд, посев, уход за растениями, подготовка почвы, посевы и посадки овощей, цветочно-декоративных растений, уход за ними.

#### Осенний период

Уборка и учет урожая овощей, закладка урожая на хранение, осенняя обработка почвы с внесением удобрений.

### **Раздел «Технологии домашнего хозяйства»**

#### **Тема: Освещение жилого помещения**

*Теоретические сведения.* Роль освещения в интерьере. Понятие о системе освещения жилого помещения. Естественное и искусственное освещение. Типы ламп: накаливания, люминесцентная, светодиодная, галогенная. Особенности конструкции ламп, область применения, потребляемая электроэнергия, достоинства и недостатки.

Типы светильников: потолочные, настенные, настольные, напольные, встроенные, рельсовые, тросовые. Современные системы управления светом: выключатели, переключатели, диммеры. Комплексная система управления «умный дом». Типы освещения: общее, местное, направленное, декоративное, комбинированное. Профессия электрик.

*Темы лабораторно-практических работ:* Выполнение электронной презентации «Освещение жилого дома».

#### **Тема: Предметы искусства и коллекции в интерьере**

*Теоретические сведения.* Предметы искусства и коллекции в интерьере. Оформление и размещение картин. Понятие о коллекционировании. Размещение коллекций в интерьере.

*Темы лабораторно-практических работ:* Изготовление схемы размещения коллекции фото.

#### **Тема: Гигиена жилища**

*Теоретические сведения.* Значение в жизни человека соблюдения и поддержания чистоты и порядка в жилом помещении. Виды уборки: ежедневная (сухая), ежедневная (влажная), генеральная. Их особенности и правила проведения. Современные натуральные и синтетические средства, применяемые при уходе за посудой, уборке помещений.

*Темы лабораторно-практических работ:* Генеральная уборка кабинета технологии.

### **Раздел «Электротехника»**

#### **Тема: Бытовые приборы для создания микроклимата в помещении**

*Теоретические сведения.* Зависимость здоровья и самочувствия людей от поддержания чистоты в доме. Электрические бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении. Современный пылесос и его функции. Понятие о микроклимате. Современные технологии и технические средства создания микроклимата.

*Темы лабораторно-практических работ:* Декоративная рамка для фотографий.

### **Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»**

#### **Тема: Свойства текстильных материалов**

*Теоретические сведения.* Натуральные волокна животного происхождения. Способы их получения. Виды и свойства шерстяных и шелковых тканей. Признаки определения вида тканей по сырьевому составу. Сравнительная характеристика свойств тканей из различных волокон.

*Темы лабораторно-практических работ:* Определение сырьевого состава тканей и изучение их свойств.

### **Тема: Технология изготовления ручных и машинных швов**

*Теоретические сведения.* Основные операции при ручных работах: подшивание прямыми, косыми и крестообразными стежками.

Основные машинные операции: подшивание потайным швом с помощью лапки для потайного подшивания; стачивание косых беек; окантовывание среза бейкой. Классификация машинных швов: краевой окантовочный с закрытыми срезами и с открытым срезом.

*Темы лабораторно-практических работ:* Изготовление образцов ручных швов. Изготовление образцов машинных швов. Изготовление образцов машинных швов (продолжение работы).

### **Тема: Художественные ремесла**

*Теоретические сведения.* Отделка швейных изделий вышивкой. Материалы и оборудование для вышивки. Приемы закрепления ткани и ниток к вышивке. Приемы закрепления ниток на ткани. Технология выполнения прямых, косых, петельных, петлеобразных, крестообразных ручных стежков.

Материалы и оборудование для вышивки атласными лентами. Закрепление ленты в игле. Швы, используемые в вышивке лентами. Оформление готовой работы. Профессия вышивальщица.

*Темы лабораторно-практических работ:* Выполнение образцов швов. Выполнение образца вышивки лентами.

## **Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»**

### **Тема: Исследовательская и созидательная деятельность**

*Теоретические сведения.* Цель и задачи проектной деятельности в 7 классе. Составные части годового творческого проекта семиклассников.

#### *Практические работы.*

Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства».

Творческий проект по разделу «Кулинария».

Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов».

Творческий проект по разделу «Технологии обработки конструкционных материалов».

Составление портфолио и разработка электронной презентации.

Презентация и защита творческого проекта.

*Варианты творческих проектов:* «Аксессуар для летнего отдыха. Рюкзак», «Декоративная рамка для фотографий», «Оформление выставки творческих работ», «Умный дом», «Кухонная доска», «Модель», «Летняя сумка с вышивкой», «Приготовление сладкого стола».

## **Раздел «Кулинария»**

### **Тема: Блюда из молока и молочных продуктов**

*Теоретические сведения.* Значение молока в питании человека. Натуральное (цельное) молоко. Ассортимент молочных продуктов. Условия и сроки хранения молока, кисломолочных продуктов. Технология приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов. Требования к качеству готовых блюд.

*Темы лабораторно-практических работ:* Приготовление блюд из творога.

### **Тема: Мучные изделия**

*Теоретические сведения.* Понятие «мучные изделия». Инструменты и приспособления. Продукты для приготовления мучных изделий. Технология приготовления пресного, бисквитного, слоеного, песочного теста и выпечки мучных изделий.

*Темы лабораторно-практических работ:*

Приготовление изделий из пресного теста: блинчики. Приготовление бисквита. Приготовление изделий из пресного теста: блинчики. Оладьи.

### **Тема: Сладкие блюда**

*Теоретические сведения.* Виды сладких блюд и напитков: компоты, кисели, желе, муссы, суфле. Их значение в питании человека. Рецепт, технология приготовления и подача к столу.

*Темы лабораторно-практических работ:* Запеченные яблоки.

### **Тема: Сервировка сладкого стола**

*Теоретические сведения.* Сервировка сладкого стола. Набор столового белья, приборов, посуды. подача кондитерских изделий и сладких блюд.

*Темы лабораторно-практических работ:* Сервировка сладкого стола. Приготовление сладкого стола.

### Тематическое планирование

№	Тема урока	Кол. ч.
	<b>1. Сельскохозяйственный труд. Осенние работы. 5ч</b>	
1	<i>Введение. ТБ при выполнении сельхозработ. Сбор семян цветочно-декоративных растений</i>	1
2-3	<i>Уборка цветочно-декоративных растений.</i>	2
4-5	<i>Перекопка почвы.</i>	2
	<b>2. Интерьер жилого дома 8ч</b>	
6	Освещение жилого помещения	1
7	Предметы искусства и коллекции в интерьере.	1
8	Гигиена жилища.	1
9	Бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении»	1
10		
11	Мини-проект «Декоративная рамка для фотографии»	1
12	Защита проекта.	1
	<b>3. Создание швейных изделий 5ч</b>	
13	Ткани из волокон животного происхождения и их свойства.	1
14	Отделка швейных изделий вышивкой. Вышивание лентами.	1
15-16		2
17	Мини-проект «Аксессуар для летнего отдыха»	1
	<b>4. Кулинария. 8ч</b>	
18	Блюда из молока и молочных продуктов. Мучные изделия	1
19		1
20	Сладкие блюда. Сервировка сладкого стола.	1
21		1
22	Мини-проект «Приготовление сладкого стола» Защита проекта.	2
23		
	<b>5. Вязание крючком. 8ч</b>	
24	<i>Инструменты и материалы. Основные виды петель.</i>	1
25	<i>Вязание полотна.</i>	1
26	<i>Вязание по кругу.</i>	1
27	Изделия в технике плетения	1
28	Плетение узорных поясов.	1



29	Промежуточная аттестация.	1
	<b>Сельскохозяйственный труд. Весенние работы 5 ч</b>	
30	<i>ТБ при выполнении сельхозработ.</i> Подготовка почвы к высадке рассады	1
31- 32	Высадка рассады. Полив	2
33- 34	Высадка рассады, полив. Прополка цветников. Итоговый урок	2

**Итого: 34 часа**