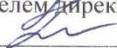
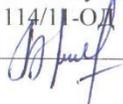


Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
«Петелинская средняя общеобразовательная школа»

СОГЛАСОВАНА
на заседании
педагогического совета
Протокол № 1
от « 30_» августа_ 2019 г.

СОГЛАСОВАНА
заместителем директора по УВР


Н.И.Кошикова

УТВЕРЖДЕНА
приказом
от «30» августа 2019 г.
№ 114/11-ОД


Н.Ю.Вахрушева

Рабочая программа

по технологии

7 класс

на 2019-2020 учебный год

Составитель рабочей программы учитель технологии Волкова Светлана Александровна

Год разработки 2019 год

1. Планируемые результаты освоения учебного предмета «технология»

Личностные результаты

- 1) воспитание российской гражданской идентичности: патриотизм, уважение к Отечеству, прошлое и настоящее многонационального народа России; осознание своей этнической принадлежности, знание истории, языка, культуры своего народа, своего края, основ культурного наследия народов России и человечества; усвоение гуманистических, демократических и традиционных ценностей многонационального российского общества; воспитание чувства ответственности и долга перед Родиной;
- 2) формирование ответственного отношения к учению, готовности и способности обучающихся к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию, осознанному выбору и построению дальнейшей индивидуальной траектории образования на базе ориентировки в мире профессий и профессиональных предпочтений, с учетом устойчивых познавательных интересов, а также на основе формирования уважительного отношения к труду, развития опыта участия в социально значимом труде;
- 3) формирование целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, учитывающего социальное, культурное, языковое, духовное многообразие современного мира;
- 4) формирование осознанного, уважительного и доброжелательного отношения к другому человеку, его мнению, мировоззрению, культуре, языку, вере, гражданской позиции, к истории, культуре, религии, традициям, языкам, ценностям народов России и народов мира; готовности и способности вести диалог с другими людьми и достигать в нем взаимопонимания;
- 5) освоение социальных норм, правил поведения, ролей и форм социальной жизни в группах и сообществах, включая взрослые и социальные сообщества; участие в школьном самоуправлении и общественной жизни в пределах возрастных компетенций с учетом региональных, этнокультурных, социальных и экономических особенностей;
- 6) развитие морального сознания и компетентности в решении моральных проблем на основе личного выбора, формирование нравственных чувств и нравственного поведения, осознанного и ответственного отношения к собственным поступкам;
- 7) формирование коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками, детьми старшего и младшего возраста, взрослыми в процессе образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, творческой и других видов деятельности;
- 8) формирование ценности здорового и безопасного образа жизни; усвоение правил индивидуального и коллективного безопасного поведения в чрезвычайных ситуациях, угрожающих жизни и здоровью людей, правил поведения на транспорте и на дорогах;
- 9) формирование основ экологической культуры соответствующей современному уровню экологического мышления, развитие опыта экологически ориентированной рефлексивно-оценочной и практической деятельности в жизненных ситуациях;
- 10) осознание значения семьи в жизни человека и общества, принятие ценности семейной жизни, уважительное и заботливое отношение к членам своей семьи;

11) развитие эстетического сознания через освоение художественного наследия народов России и мира, творческой деятельности эстетического характера.

Метапредметные результаты:

- 1) умение самостоятельно определять цели своего обучения, ставить и формулировать для себя новые задачи в учебе и познавательной деятельности, развивать мотивы и интересы своей познавательной деятельности;
- 2) умение самостоятельно планировать пути достижения целей, в том числе альтернативные, осознанно выбирать наиболее эффективные способы решения учебных и познавательных задач;
- 3) умение соотносить свои действия с планируемыми результатами, осуществлять контроль своей деятельности в процессе достижения результата, определять способы действий в рамках предложенных условий и требований, корректировать свои действия в соответствии с изменяющейся ситуацией;
- 4) умение оценивать правильность выполнения учебной задачи, собственные возможности ее решения;
- 5) владение основами самоконтроля, самооценки, принятия решений и осуществления осознанного выбора в учебной и познавательной деятельности;
- 6) умение определять понятия, создавать обобщения, устанавливать аналогии, классифицировать, самостоятельно выбирать основания и критерии для классификации, устанавливать причинно-следственные связи, строить логическое рассуждение, умозаключение (индуктивное, дедуктивное и по аналогии) и делать выводы;
- 7) умение создавать, применять и преобразовывать знаки и символы, модели и схемы для решения учебных и познавательных задач;
- 8) смысловое чтение;
- 9) умение организовывать учебное сотрудничество и совместную деятельность с учителем и сверстниками; работать индивидуально и в группе; находить общее решение и разрешать конфликты на основе согласования позиций и учета интересов; формулировать, аргументировать и отстаивать свое мнение;
- 10) умение осознанно использовать речевые средства в соответствии с задачей коммуникации для выражения своих чувств, мыслей и потребностей; планирования и регуляции своей деятельности; владение устной и письменной речью, монологической контекстной речью;
- 11) формирование и развитие компетентности в области использования информационно-коммуникационных технологий (далее - ИКТ компетенции); развитие мотивации к овладению культурой активного пользования словарями и другими поисковыми системами;
- 12) формирование и развитие экологического мышления, умение применять его в познавательной, коммуникативной, социальной практике и профессиональной ориентации.

Предметные результаты программы

- 1) осознание роли техники и 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, энергетики и транспорта;
- 2) овладение методами учебно-исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирования, конструирования и эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда;
- 3) овладение средствами и формами графического отображения объектов или процессов, правилами выполнения графической документации;
- 4) формирование умений устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным предметам для решения прикладных учебных задач;
- 5) развитие умений применять технологии представления, преобразования и использования информации, оценивать возможности и области применения средств и инструментов ИКТ в современном производстве или сфере обслуживания;
- 6) формирование представлений о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованности на рынке труда.

Создание изделий из текстильных материалов	
ученик научится:	ученик получит возможность:
изготавливать с помощью ручных инструментов и оборудования для швейных и декоративно-прикладных работ, швейные изделия, пользуясь технологической документацией; выполнять влажно-тепловую обработку швейных изделий	выполнять не сложные приёмы моделирования изделий; определять и исправлять дефекты швейных изделий; выполнять художественную отделку швейных изделий; изготавливать изделия декоративноприкладного искусства;
Кулинария	
ученик научится:	ученик получит возможность:

<p>самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из сырых и варёных овощей и фруктов, различных видов круп и макаронных изделий, отвечающие требованиям рационального питания; соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления и санитарногигиенические требования и правила безопасности.</p>	<p>составлять рацион питания на основе физиологических потребностей организма; выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах, минеральных веществах; организовывать свое рациональное питание в домашних условиях; применять различные способы обработки пищевых продуктов ; оформлять приготовленные блюда, сервировать стол соблюдать правила этикета.</p>
<p>Технологии творческой деятельности</p>	
<p>ученик научится:</p>	<p>ученик получит возможность:</p>
<p>планировать и осуществлять учебные проекты: -выявлять и формулировать проблему; -обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продукта; -планировать этапы выполнения работы; -осуществлять технологический процесс; -контролировать ход и результаты выполнения проекта. представлять результаты выполненного проекта; пользоваться основными видами проектной документации.</p>	<p>организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных норм и стандартов; планировать и организовывать технологический процесс с учетом имеющихся ресурсов; осуществлять презентацию; давать примерную оценку стоимости произведённого продукта как товар на рынке.</p>

2. Содержание учебного предмета

Вводное занятие

Основные теоретические сведения:

Содержание курса «Технология» 7 класс. Понимание общих основ технологии. Требования техники безопасности и охраны труда в мастерской. Организация рабочего места. Правила поведения в кабинете «Технология».

Практические работы

Рациональное размещение инструментов на рабочих местах. Безопасные приемы работы с оборудованием, инструментами. Инструктаж.

Объекты труда. Рабочее место.

Технологии ведения дома. Интерьер жилого дома

Освещение жилого помещения.

Основные теоретические сведения:

Естественное и искусственное освещение. Лампы: накаливание, галогенные, люминесцентные, светодиодные. Светильники: потолочные, настенные, висячие, настольные, встроенные, напольные, рельсовые, тросовые. Выключатель, диммеры. Типы освещения: общее, местное, направленное, декоративное, комбинированное. Системы управления светом. Профессии, связанные с электротехническими работами.

Практические работы: Мини-проект «Освещение жилого дома». Защита мини-проекта

Объект труда. - разработка презентации по одной из предложенных тем.

Предметы искусства и коллекции в интерьере

Основные теоретические сведения:

Современный интерьер. Декоративно-прикладное искусство. Оформление и размещение картин. Профессии связанные с оформлением интерьера.

Практические работы: Мини-проект «Оформление интерьера жилого помещения». Защита мини-проекта

Объект труда. - разработка презентации по одной из предложенных тем.

Гигиена жилища

Основные теоретические сведения:

Гигиена жилища. Санитарно-гигиенические требования к жилищу. НОТ. Советы по уходу. Бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в жилом помещении.

Практические работы: Разработка плана по организации уборки жилого помещения с элементами НОТ
Объект труда. Рабочий план по организации уборки с элементами НОТ.

Бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении

Основные теоретические сведения: Бытовые приборы для уборки. Современные технологии и технические средства создания микроклимата.

Проектная творческая работа: запуск итогового проекта, разработка идеи, определение темы проекта.

Объект труда. Итоговый проект.

Создание изделий из конструкционных материалов

Примечание: для эффективного использования аудиторных часов с учетом гендерного обучения раздел «Изготовление изделия из текстильных и конструкционных материалов» изучается с разбивкой на исследовательские(творческие) группы, которые изучая определенные темы, представляют изученный материал в мини-проектах.

Технология обработки древесины, металла

Основные теоретические сведения

Древесина. Породы деревьев. Пороки древесины. Текстура древесины. Профессии связанные с обработкой древесины. Проектирование изделий из древесины. Заточка и настройка дереворежущих инструментов. Виды и приемы резьбы. Соединения деталей из древесины. Виды чертежей. Технический и сборочный чертеж. Технологий выполнения технического чертежа изделия. Чтение технического чертежа.

Практические работы

Правила безопасной работы при обработке древесины. Выполнение и чтение технического чертежа изделия.

Варианты объектов труда.

Образец изделия из древесины. Технический чертеж, чертежные инструменты.

Основные теоретические сведения

Общие сведения о металлах. Механические и технологические свойства металла. Технологическая карта изготовления изделия. Инструменты и приспособления. Виды сталей термическая обработка для изготовления металлических изделий. Устройство и принцип работы токарно-винторезного станка для вытачивания металлических деталей. Резьба. Виды резьбы. Изображение резьбы на чертеже. Создание декоративно-прикладных изделий из тонкого металла.

Практические работы

Изображение резьбы на сборочном чертеже. Правила безопасной работы с тонколистовым металлом, проволокой. Технологическая карта. Работа с фольгой.

Варианты объектов труда.

Сборочный чертеж. Образец изделия из металла. Фольга, картон, ножницы. Технологическая карта, линейка, карандаш.

Технология обработки текстильных материалов.

Элементы материаловедения. Технология обработки ткани. Ручные работы. Виды машинных операций

Основные теоретические сведения

Классификация текстильных волокон. Ткани из волокон животного происхождения и их свойства. Основная и уточная нити, кромка и ширина ткани. Лицевая и изнаночная сторона ткани. Бытовая универсальная швейная машина, ее технические характеристики. Уход за швейной машиной. Правила безопасной работы за швейной машиной. Конструирование и моделирование швейных изделий. Проведение примерки. Ручные швы. Сборка изделия. Окончательная отделка. Правила безопасной работы с колющим и режущим инструментом. Стежок. Строчка. Шов. Терминология ручных и машинных работ. Машинные швы. Шов, строчка, стежок, длина стежка, ширина шва. Виды машинных швов.

Практические работы

Изучение свойств текстильных материалов. Безопасные приемы труда при работе на швейной машине. Намотка нитки на шпульку. Заправка верхней и нижней нитей. Подготовка универсальной бытовой швейной машины к работе. Чистка и смазка швейной машины. Изготовление образцов машинных работ.

Объекты труда.

Образцы текстильных материалов. Швейная машина. Образцы машинных швов и операций. Нитки, кусочки ткани, ножницы.

Декоративно-прикладное искусство – «Вышивание»

Основные теоретические сведения:

Отделка швейных изделий вышивкой. Отделка изделий лентами для вышивания. Правила безопасной работы при вышивании.

Практические работы: Выполнение вышивальных швов и образцов вышивки лентами.

Объект труда. Ленты, ткань, ножницы, игла, нитки. Образцы вышивок.

Кулинария

Технология обработки пищевых продуктов. Общие сведения о пище

Основные теоретические сведения

Кухня. Санитарные требования к помещению кухни и столовой. Правила санитарии и гигиены при обработке пищевых продуктов. Требования к современной кухне. Общие сведения о пище. Понятие о процессе пищеварения. Общие сведения о питательных веществах и витаминах. Инструктажи.

Практические работы

Приведение помещения кухни в соответствии с требованиями санитарии и гигиены. Проведение сухой и влажной уборки. Рациональное размещение инструментов на рабочих местах. Безопасные приемы работы с оборудованием, инструментами, горячими жидкостями. Освоение способов применения различных моющих и чистящих средств. Оказание первой помощи при ожогах, порезах и других травмах. Инструктажи.

Объекты труда.

Таблицы, справочные материалы. Инструктажи.

***Технология приготовления пищи:
Блюда из молока и молочных продуктов***

Основные теоретические сведения

Молоко и молочные продукты. Блюда из молока. Каши: рассыпчатые, вязкие и жидкие. Технологическая схема.

Практические работы

Приготовление каш и блюд из молока и молочных продуктов. Расчет расхода продуктов. Составление технологических схем.

Объекты труда.

Каша.

Мучные изделия

Основные теоретические сведения

Мучные изделия. Тесто. Продукты для приготовления теста. Виды теста. Изделия из теста. Технологическая схема

Практические работы

Приготовление блюд из теста

Объекты труда.

Блины.

Сладкие блюда. Сервировка сладкого стола

Основные теоретические сведения

Сладкие блюда: компоты, кисели, желе, муссы, суфле. Сервировка сладкого стола. Национальные традиции приема гостей народов республики Бурятия.

Практические работы

Применение современных инструментов и приспособлений для приготовления блюд из молока, сладких блюд и мучных изделий. Мини-проект «Сладкий праздник».

Объекты труда.

Столовые приборы и инструменты. Мультимедийные средства, ПК.

3. Тематическое планирование по технологии указанием количества часов, отводимых на освоение каждой темы

№ п/п	Тема урока	Кол-во часов
1.	Вводное занятие	1
2.	Освещение жилого дома. Практическая работа – <i>Освещение жилого дома</i>	2
3.	РК Народные умельцы Ялutorовского района (предметы из бересты) Предметы искусства и коллекции в интерьере Практическая работа –Оформление интерьера жилого помещения	2
4.	Гигиена жилища РК Жилища Крайнего севера Практическая работа – Оценка бытовых приборов и приспособлений для уборки помещения	2
5.	Бытовые приборы для уборки и создания микроклимата помещений	2
6.	Проектирование изделий из древесины с учетом ее свойств	2
7.	Заточка и настройка дереворежущих инструментов	2
8.	Виды и приемы выполнения декоративной резьбы на изделиях древесины Практическая работа- Разработка рисунка для резьбы	2
9.	Соединение деталей в изделиях из древесины Виды сталей и их термическая обработка	2
10.	Устройство и принцип работы токарно-винторезного станка	2
11.	Понятие резьбы. Чтение чертежей. Практическая работа- Изображение резьбы на чертежах	2
12.	Создание декоративно-прикладных изделий из металла	8
13.	Ткани из волокон животного происхождения и их свойства Практическая работа- <i>Определение сырьевого состава тканей</i>	2
14.	Конструирование и моделирование раскрой поясной одежды	3
15.	Технология ручных работ Практическая работа - <i>Ручные швы</i>	3
16.	Технология машинных работ Машинные окантовочные швы	3
17.	Отделка швейных изделий вышивкой Практическая работа – <i>Вышивальные стежки</i>	3
18.	Вышивание лентами. Практическая работа – <i>Вышивка лентами</i>	6
19.	Разработка идеи проектного изделия	2
20.	Технология обработки пищевых продуктов	2

21.	Технология приготовления пищи: Блюда из молока и молочных продуктов РК Продукция компании ОАО «ЮНИМИЛК»	2
22.	Мучные изделия	2
23.	Сладкие блюда РК Традиционные сладкие напитки региона	2
24.	Сервировка сладкого стола	1
25.	Обобщающе-проверочная работа по кулинарии	1
26.	Подготовка к защите проектов	1
27.	Разработка презентации проектов	3
28.	Обобщение материала, защита итоговой проектной работы	2

