

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
Петелинская средняя общеобразовательная школа

ул. Ленина, д. 25, с. Петелино, Ялуторовский район, Тюменская область, 627047 тел./факс 95-168
ИНН/КПП 7228001043/720701001 ОГРН 1027201463728chkolapetelino@mail.ru

ПРИНЯТА
на заседании
педагогического совета
Протокол № 1_
от «31» августа 2020 г.

СОГЛАСОВАНА
заместителем директора по
УВР


Н.И.Кошикова

УТВЕРЖДЕНА
приказом
от «31» августа 2020 г.
№ 89-ОД


Н.Ю.Вахрушева

Рабочая программа

по технологии

класс: 7

на 2020 – 2021 учебный год

Составитель рабочей программы Киприна Ольга Владимировна, учитель технологии.

Год разработки 2019 г.

1. Планируемые результаты освоения учебного предмета «Технология»

Изучение технологии в 7 классе направлено на достижение предметных результатов.

Предметные результаты изучения предмета технология, направление «Технология ведения дома», относятся:

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;
- классификация видов и назначения методов получения и преобразования материалов, энергии информации, объектов живой природы и социальной среды, а также соответствующих технологий промышленного производства;
- распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в техническом труде;
- владение кодами и методами чтения и способами графического представления технической и технологической информации;
- применение общенаучных знаний по предметам естественно-математического цикла в подготовке и осуществлении технологических процессов для обоснования и аргументации рациональности 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;
- 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;
- проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ;
- выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений;
- соблюдение норм и правил безопасности труда и пожарной безопасности;
- соблюдение трудовой и технологической дисциплины;
- обоснование критериев и показателей качества промежуточных и конечных результатов труда;
- 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;
- 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 мерительных инструментов;
- выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;
- документирование результатов труда и проектной деятельности;
- расчет себестоимости продукта труда;
- экономическая оценка возможной прибыли с учетом сложившейся ситуации на рынке товаров и услуг.

В мотивационной сфере:

- оценивание своей способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности;

- 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 проектирование технологического изделия;
- моделирование художественного оформления объекта труда;
- разработка варианта рекламы выполненного технического объекта;
- эстетическое и рациональное оснащение рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда;
- опрятное содержание рабочей одежды.

В коммуникативной сфере:

- формирование рабочей группы для выполнения технического проекта с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива;
- оформление коммуникационной и технологической документации с учетом требований действующих стандартов;
- публичная презентация и защита проекта изделия;
- разработка вариантов рекламных образов, слоганов и лейблов;
- потребительская оценка зрительного ряда действующей рекламы.

В психофизической сфере

- развитие способностей к моторике и координации движений рук при работе с ручными инструментами;
- достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций;
- соблюдение требуемой величины усилия, прикладываемого к инструменту с учетом технологических требований;

сочетание образного и логического мышления в процессе проектной деятельности.

Предметные результаты изучения предметной области "Технология".

Технологии творческой деятельности	
Ученик научится:	Ученик получить возможность:
планировать и осуществлять учебные проекты; выявлять и формулировать проблему; обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продукта. планировать этапы работы; осуществлять технологический процесс; контролировать ход и результаты выполнения проекта; представлять результаты выполненного проекта.	организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных норма и стандартов; планировать и организовывать технологический процесс с учетом имеющихся ресурсов; осуществлять защиту проекта с помощью презентации; давать примерную оценку стоимости произведенного продукта, как товар на рынке.
Кулинария	
Ученик научится:	Ученик получит возможность:
Самостоятельно готовить для всей семьи простые кулинарные блюда из сырых и вареных овощей, различных видов круп и макаронных изделий, отвечающих требованиям рационального питания. Соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления и санитарно-гигиенические требования и	Составлять рацион питания на основе физиологических потребностей человека; Выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах, минеральных веществах. Организовывать свое рациональное питание в домашних условиях;

правила безопасности.	Применять различные способы обработки пищевых продуктов; Оформлять приготовленные блюда, сервировать стол, соблюдать правила этикета.
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 приемы моделирования изделий; определять и исправлять дефекты швейных изделий; выполнять художественную отделку швейных изделий; изготавливать изделия декоративно –прикладного искусства; работать в компьютерной программе для построения чертежей Cutter 1.44 lite.

По завершении учебного года обучающийся:

- называет и характеризует актуальные и перспективные технологии в области энергетики, характеризует профессии в сфере энергетики, энергетику региона проживания;
- называет и характеризует актуальные и перспективные информационные технологии, характеризует профессии в сфере информационных технологий;
- характеризует автоматизацию производства на примере региона проживания, профессии, обслуживающие автоматизированные производства, приводит произвольные примеры автоматизации в деятельности представителей различных профессий;
- перечисляет, характеризует и распознает устройства для накопления энергии, для передачи энергии;
- объясняет понятие «машина», характеризует технологические системы, преобразующие энергию в вид, необходимый потребителю;
- объясняет сущность управления в технологических системах, характеризует автоматические и саморегулируемые системы;
- осуществляет сборку электрических цепей по электрической схеме, проводит анализ неполадок электрической цепи;
- осуществляет модификацию заданной электрической цепи в соответствии с поставленной задачей, конструирование электрических цепей в соответствии с поставленной задачей;
- выполняет базовые операции редактора компьютерного трехмерного проектирования (на выбор образовательной организации);
- конструирует простые системы с обратной связью на основе технических конструкторов;
- следует технологии, в том числе, в процессе изготовления субъективно нового продукта;
- получил и проанализировал опыт разработки проекта освещения выбранного помещения, включая отбор конкретных приборов, составление схемы электропроводки;
- получил и проанализировал опыт разработки и создания изделия средствами учебного станка, управляемого программой компьютерного трехмерного проектирования;
- получил и проанализировал опыт оптимизации заданного способа (технологии) получения материального продукта (на основании собственной практики использования этого способа).

2. Содержание учебного предмета «технология» 7 класс (68 часов)

Раздел 1: Оформление интерьера.

Основные теоретические сведения: Понятие о композиции в интерьере. Характерные особенности в интерьере жилища, отвечающие национальному укладу и образу жизни. Организация зон отдыха, приготовления пищи, столовой, спален детского уголка. Роль освещения в интерьере. Виды и формы светильников. Теоретические сведения предусматривают региональный компонент в форме видео-роликов по заявленным темам.

Раздел предусматривает практические работы: Подготовка презентации по теме «Освещение жилого дома». Подготовка творческого проекта и его защита.

Раздел 2: Кулинария

Основные теоретические сведения: В разделе изучают значение кисломолочных продуктов в питании человека. Ассортимент: кисломолочных продуктов ОАО «ЮНИМИЛК» г. Ялуторовск (простокваша, кефир, творог, сметана, варенец, ряженка, кумыс, йогурт). Виды бактериальных культур для приготовления кисломолочных продуктов. Пищевая ценность молока. Значение молока, молочных и кисломолочных продуктов в питании человека. Блюда из молока, молочных и кисломолочных продуктов. Виды тепловой обработки молока. Определение качества молока и молочных продуктов. Технология приготовления молочных супов и каш. Технология приготовления блюд из творога: сырников, вареников, запеканок. Изделия из жидкого теста (блины, блинчики, оладьи. Блинный пирог). Виды разрыхлителей. Технология приготовления изделий из жидкого теста. Виды теста и выпечки. Качество продуктов для выпечки их функция в составе теста. Виды ароматизаторов теста. Оборудование, инструменты и приспособления, необходимые для приготовления различных видов теста. Технология приготовления изделий из пресного слоеного теста. Виды изделий из слоеного теста. Технология приготовления изделий из песочного теста. Виды изделий из песочного теста. Способы формования печенья из слоеного и песочного теста. Традиционные сладкие напитки региона. Сладкие блюда в питании человека. Виды десертов. Сахар и его виды, заменители сахара, пищевая ценность. Технология приготовления цукатов. Десерты из шоколада и какао-порошка, технология приготовления «Шоколадных трюфелей». Различные сладкие блюда: безе, суфле, желе, мусс, самбук. Технология их приготовления, подача готовых блюд. Продукты и желирующие вещества, используемые для сладких блюд. Сладкие напитки. Технология приготовления компота, морса, киселя. Составление меню сладкого стола. Правила подачи десерта. Эстетическое оформление стола. Правила использования столовых приборов при подаче десерта, торта, мороженого фруктов. Правила этикета на торжественном приеме: приглашение, поведение за столом. Возможная проблемная ситуация. Разработка меню для праздничного сладкого стола. Расчет расхода продуктов. Выполнение эскизов украшения праздничного стола. Оформление сладких блюд и подача их к столу

Раздел предусматривает практические работы: Приготовление молочного супа, молочной каши или блюд из творога. Приготовление изделий из жидкого теста. Приготовление изделий из песочного и слоеного теста. Приготовление сладких блюд и напитков. Разработка приглашения на торжество в редакторе MicrosoftWord. Выполнение и защита проекта «Праздничный сладкий стол». Самооценка и оценка проекта

Раздел 3: Создание изделий из текстильных материалов.

Основные теоретические сведения: Текстильные материалы из волокон животного происхождения и их свойства. Технология производства шерстяных и шелковых тканей. Виды и свойства шерстяных и шелковых тканей. Определение вида тканей по их сырьевому составу. Ассортимент шерстяных и шелковых тканей. Видео – экскурсия на предприятие по производству волокон животного происхождения. Виды поясной одежды. Юбка в народном costume. Виды тканей, используемые для пошива юбок. Конструкция юбки (прямая, клиньевая, коническая). Мерки, необходимые для построения основы чертежа юбки. Правила снятия мерок для построения чертежа юбки. Правила построения основы чертежа прямой юбки в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам. Способы моделирования прямой юбки. Выбор модели с учетом особенностей фигуры. Моделирование юбки расширением к низу, со встречными или односторонними складками. Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек из журнала мод или Интернета. Определение индивидуального размера (российский и

европейский размерный ряд.). Чтение чертежа и перенос контура чертежа на кальку. Инструменты, приспособления для выполнения ручных работ.

Правила и техника безопасности при работе со швейными иглами, булавками, ножницами. Ручные строчки и стежки. Виды ручных стежков и строчек. Размер стежков, ширина шва. Технические условия при выполнении ручных работ. Терминология ручных работ. Технология выполнения подшивочных стежков. Приспособления к швейной машине: лапки для пришивания пуговиц. Потайной тесьмы молнии, для потайного подшивания, лапка для обметывания петель. Приемы обработки среза косой бейкой. Виды окантовочного шва. Безопасные приемы труда на швейной машине. Проектирование праздничного наряда: выбор наилучшей идеи, обоснование. Организация рабочего места. Последовательность и приемы раскроя поясного швейного изделия. Подготовка ткани и выкройки к раскрою. Раскрой изделия: правила раскладки выкроек на ткани. Раскладка выкроек на ворсовой ткани, ткани в клетку, в полоску. Обмеловка, контрольные надсечки. Обработка деталей кроя. Дублирование деталей с использованием флизелина, дублерина, клеевой прокладки.

Раздел предусматривает практические работы: Определение сырьевого состава тканей и изучение их свойств. Снятие мерок и запись результатов измерений. Построение чертежа швейного изделия в натуральную величину по своим меркам с помощью программы Cutter 1.44 lite. Моделирование юбки в соответствии с выбранным фасоном. Изготовление образцов ручных швов. Выполнение образцов машинных швов Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкройки, обмеловка и раскрой ткани. Обработка среднего среза (бокового) с застежкой тесьмой молнией. Обработка вытачек, складок. Примерка изделия и устранение дефектов. Обработка верхнего среза юбки притачным поясом. Обработка нижнего среза потайными стежками. Влажно-тепловая обработка изделия. Контроль и оценка качества готового изделия. Защита проекта «Праздничный наряд».

Раздел 4: Художественные ремесла

Основные теоретические сведения: Музейный урок «Умельцы села Петелино». Виды росписи на ткани. Художественные особенности различных техник росписи на ткани. Материалы, инструменты, приспособления. Красители анилиновые на основе растительного сырья. Приемы росписи по ткани. Закрепление рисунка на ткани. Технология росписи на ткани в технике холодный батик. Вышивка как один из древнейших видов ДПИ в России. Вышивка в народном костюме. Применение вышивки в современном костюме, интерьере. Организация рабочего места для вышивки. Виды вышивки. Материалы и оборудование для вышивки. Виды ручных вышивальных стежков. Виды счетных швов (крест, гобеленовый, болгарский крест, хардангер). Виды вышивки по свободному контуру (гладьевые швы).

Практические работы. Выполнение образа росписи по ткани в технике холодный батик» Выполнение образцов швов. Выполнение образца вышивки прямые, петлеобразные, крестообразные, косые стежки атласная и штриховая гладь. Подготовка проекта (вышивка цветов) Защита проекта.

3. Тематическое планирование

№	Кол-во часов	Тема урока
Раздел 1. Интерьер жилого дома		
1-2	2	Освещение жилого помещения Практическая работа освещение жилого дома
3-4	2	РК Народные умельцы Ялуторовского района (предметы из бересты) Предметы искусства и коллекции в интерьере
5	1	РК Жилища Крайнего севера. Гигиена жилища
6	1	Бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении
7-8	2	Творческий проект по разделу «Оформление интерьера жилого дома»
Раздел 2 Кулинария		
9-10	2	РК Продукция компании ОАО «ЮНИМИЛК» Блюда из молока и кисломолочных продуктов
11-12	2	Изделия из жидкого теста Практическая работа приготовление блинов.
13-14	2	Виды теста и выпечки. Практическая работа распознавание видов теста.
15-16	2	Технология приготовления изделий из пресного, слоеного теста. Практическая работа приготовление из слоеного теста.
17-18	2	Технология приготовления изделий из песочного теста. Практическая работа приготовления изделий из песочного теста.
19-20	2	РК Традиционные сладкие напитки региона. Технология приготовления сладостей, десертов, напитков.
21	1	Сервировка сладкого стола
22	1	Праздничный этикет
23-24	2	Творческий проект по разделу кулинария.
Раздел 3 Создание изделий из текстильных материалов		
25-26	2	Видео – экскурсия «Производство волокон животного происхождения» Текстильные материалы из волокон животного происхождения и их свойства
27-28	2	Конструирование поясной одежды (прямая юбка), Конструирование прямой юбки помощью компьютерной программы Cutter 1.44 lite.
29-30	2	Практическая работа моделирование поясной одежды (прямая юбка)
31-32 33-34	4	Практическая работа получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, журнала мод
35-36	2	Раскрой прямой юбки и дублирование деталей пояса. Практическая работа раскрой прямой юбки и дублирование пояса.
37-38	2	Технология ручных работ
39-40	2	Видео-экскурсия «Знакомство с профессией швея» Технология машинных работ
41-42	2	Технология обработки среднего шва юбки с застежкой-молнией и разрезом. Практическая работа обработка среднего шва юбки с застежкой-молнией и разрезом.
43-44	2	Технология обработки складок. Практическая работа обработка складок
45-46	2	Подготовка и проведение примерки прямой юбки. Практическая работа проведение примерки.
47-48	2	Технология обработки вытачек, обработка боковых срезов. Практическая работа обработка вытачек, обработка боковых срезов.
49-50	2	Технология обработки пояса. Практическая работа обработка пояса.

51	1	Технология обработки нижнего среза
52	1	Окончательная отделка изделия
53-54	2	Творческий проект по разделу создание изделий из текстильных материалов
Раздел 4 Художественные ремесла		
55-56	2	РК Музейный урок «Умельцы села Петелино» (школьный музей с приглашением мастеров.)
57-58	2	Ручная роспись тканей. Практическая работа роспись в технике холодного батика.
59-60	2	Вышивка. Материалы и оборудование для вышивки.
61-62	2	Прямые стежки. Практическая работа по выполнению прямых стежков.
63-64	2	Петлеобразные, крестообразные, косые стежки Практическая работа петлеобразные, крестообразные, косые стежки
65-66	2	атласная и штриховая гладь Практическая работа атласная и штриховая гладь
67-68	2	Творческий проект по разделу художественные ремесла

