

«Рассмотрено» Руководитель кафедры	«Согласовано» Заместитель директора школы по НМР _____	«Утверждаю» Директор МОУ –гимназия №1
Протокол № ____ от « ____ » _____ 2020 г.	« ____ » _____ 2020 г.	Приказ № _____ от « ____ » _____ 2020 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПО ТЕХНОЛОГИИ
7 КЛАСС
НА 2020/2021 УЧЕБНЫЙ ГОД**

Составила:
учитель технологии
Линейцева Л.Г.

Забайкальский край
Г. Петровск – Забайкальский

Пояснительная записка.

Рабочая программа по технологии для 7 класса к учебнику: Сеница Н.В., Симоненко В.Д. рассчитана на 1 час в неделю, всего 34 ч.

Технология. Технологии ведения дома: 7 класс: учебник для учащихся общеобразовательных организаций. М.: Вентана -Граф, 2015.

Рабочая программа составлена на основе требований Федерального государственного стандарта основного общего образования с учетом федеральных и примерных программ по учебным предметам (Технология. 5-8 классы. М.: Вентана-Граф).

Требования к уровню подготовки учащихся к окончанию 7 класса.

Изучение технологии в 7 классе основной школы обеспечивает достижение личностных, метапредметных и предметных результатов.

Личностные результаты:

- проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности;
- мотивация учебной деятельности;
- овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда;
- самоопределение в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности;
- смыслообразование (установление связи между мотивом и целью учебной деятельности);
- самооценка умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации;
- нравственно-эстетическая ориентация;
- реализация творческого потенциала в духовной и предметно-продуктивной деятельности;
- развитие готовности к самостоятельным действиям;
- развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;
- гражданская идентичность (знание о своей этнической принадлежности, освоение национальных ценностей, традиций, культуры, эмоционально положительное принятие своей этнической идентичности);
- проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности;
- осознание необходимости общественно-полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;
- готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства;
- экологическое сознание (знание основ здорового образа жизни, здоровьесберегающих технологий, правил поведения в чрезвычайных ситуациях, бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам);
- самооценка готовности к предпринимательской деятельности в сфере технического труда.

Метапредметные результаты

познавательные УУД:

- алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
- определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;
- комбинирование известных алгоритмов технического и технологического творчества в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них;
- самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию технических изделий;
- виртуальное или натуральное моделирование технических объектов и технологических процессов;
- поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;
- выявление потребностей; проектирование и создание объектов, имеющих потребительскую стоимость;
- диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям;
- осуществление поиска информации с использованием ресурсов библиотек и Интернета;
- выбор наиболее эффективных способов решения учебных задач;
- соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;
- соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда;

коммуникативные УУД:

- приведение примеров, подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;
- согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками;

регулятивные УУД:

- целеполагание и построение жизненных планов во временной перспективе;
- самоорганизация учебной деятельности (целеполагание, планирование, прогнозирование, самоконтроль, самокоррекция, волевая регуляция, рефлексия); саморегуляция;
- диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям;
- обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах.

Предметные результаты в познавательной сфере:

- осуществление поиска и рациональное использование необходимой информации в области оформления помещения, кулинарии и обработки тканей для проектирования и создания объектов труда;
- оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;
- подбор и применение инструментов, приборов и оборудования в технологических процессах с учетом областей их применения;

- владение методами чтения графической информации и способами выполнения чертежа поясного изделия;
- владение способами научной организации труда, формами деятельности, соответствующей культуре труда и технологической культуре производства;
- применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов;

в трудовой сфере;

- планирование технологического процесса и процесса труда;
- соблюдение норм и правил безопасности труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;
- разработка освещения интерьера жилого помещения с использованием светильников разного вида, проектирование размещения в интерьере коллекций, книг; поддержание нормального санитарного состояния помещения с использованием современных бытовых приборов;
- работа с кухонным оборудованием, инструментами; планирование технологического процесса и процесса труда при приготовлении блюд из молока, молочных и кисломолочных продуктов, из различных видов теста, при сервировке сладкого стола;
- оценка и учет свойств тканей животного происхождения при выборе модели поясной одежды;
- выполнение на универсальной швейной машине технологических операций с использованием различных приспособлений;
 - планирование и выполнение технологических операций по снятию мерок, моделированию, раскрою, поузловой обработке поясного изделия;
- подбор материалов и инструментов для выполнения вышивки, росписи по ткани;
- соблюдение трудовой и технологической дисциплины;
- обоснование критериев и показателей качества промежуточных и конечных результатов труда;
- выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;
- документирование результатов труда и проектной деятельности;
- расчет себестоимости продукта труда;
- примерная экономическая оценка возможной прибыли с учетом сложившейся ситуации на рынке товаров и услуг;

в мотивационной сфере:

- оценивание способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности;
- осознание ответственности за качество результатов труда;
- стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда;

в эстетической сфере:

- дизайнерское проектирование изделия или рациональная эстетическая организация работ;
- моделирование художественного оформления объекта труда и оптимальное планирование работ;
- разработка варианта рекламы выполненного объекта или результата 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;
- выбор средств знаковых систем и средств для кодирования и оформления информации в процессе коммуникации;
- публичная презентация и защита проекта изделия, продукта труда или услуги;

в физиолого-психологической сфере:

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

Содержание учебного предмета Технология 7 класс.

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (14ч) «Технологии творческой и опытнической деятельности» (3ч)

Практика - ориентированная деятельность нереализованная в 6 классе, в связи с дистанционным обучением, таким образом она будет изучаться в 7 классе.

Тема 1. Технология изготовления плечевого изделия.

Теоретические сведения. Последовательность изготовления плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Технология обработки плечевых швов, нижних срезов рукавов. Обработка срезов подкройной обтачкой с расположением её на изнаночной или лицевой стороне изделия. Обработка боковых швов. Обработка нижнего среза изделия. Обработка разреза в шве. Окончательная отделка изделия. Профессия технолог - конструктор.

Лабораторно-практические и практические работы. Проведение примерки проектного изделия.

Обработка среднего шва спинки, плечевых и нижних срезов рукавов; горловины проектного изделия; боковых срезов и отрезного изделия; нижнего среза изделия. Окончательная обработка. ВТО.

Тема 2. Свойства текстильных материалов.

Теоретические сведения. Классификация текстильных волокон животного происхождения. Способы их получения. Виды и свойства шерстяных и шёлковых тканей. Признаки определения вида тканей по сырьевому составу. Сравнительная характеристика свойств тканей из различных волокон.

Лабораторно-практические и практические работы Определение сырьевого состава тканей и изучение их свойств

Тема 3. Конструирование швейных изделий.

Теоретические сведения. Понятие о поясной одежде. Виды поясной одежды. Конструкции юбок. Снятие мерок для изготовления поясной одежды. Построение чертежа швейного изделия.

Лабораторно-практические и практические работы

Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ

Снятие мерок и построение чертежа швейного изделия в натуральную величину.

Тема 4. Моделирование швейных изделий.

Теоретические сведения. Приёмы моделирования поясной одежды. Моделирование юбки с расширением книзу. Моделирование юбки со складками. Подготовка выкройки к раскрою. Построение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, журнала мод, с СВ и из Интернета.

Лабораторно-практические и практические работы.

Моделирование швейного изделия.

Получение выкройки швейного изделия из журнала мод. Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

Тема 5. Швейная машина.

Теоретические сведения. Уход за швейной машиной; чистка и смазка движущихся и вращающихся частей. Приспособления к швейной машине для потайного подшивания и окантовывания среза.

Лабораторно-практические и практические работы Уход за швейной машиной: чистка и смазка. Работа на швейной машине.

Тема 6. Технология изготовления швейных изделий.

Теоретические сведения. Технология изготовления поясного швейного изделия. Правила раскладки выкроек поясного изделия на ткани. Правила раскроя. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы с ножницами, булавками, утюгом.

Основные операции при ручных работах: прикрепление подогнутого края потайными стежками-подшивание.

Классификация машинных швов: краевой окантовочный с закрытым срезом и с открытым срезом.

Подготовка и проведение примерки поясной одежды. Устранение дефектов после примерки. Последовательность обработки поясного изделия после примерки. Технология обработки боковых срезов, верхнего среза поясного изделия прямым притачным поясом. Обработка нижнего среза изделия. Окончательная ЧИСТКА и влажно-тепловая обработка изделия.

Лабораторно-практические и практические работы: Раскрой проектного изделия.

Изготовление образцов ручных и машинных работ.

Подготовка и проведение примерки поясного изделия.

Обработка юбки после примерки: верхнего среза прямым притачным поясом, нижнего среза. Чистка изделия и окончательная влажно-тепловая обработка.

Раздел «Кулинария» (5ч) «Технологии творческой и опытнической деятельности (1ч)

Тема 1. Блюда из молока и кисломолочных продуктов.

Теоретические сведения. Значение молока и кисломолочных продуктов в питании человека. Натуральное (цельное) молоко. Молочные продукты. Молочные консервы. Кисломолочные продукты. Сыр. Методы определения качества молока и кисломолочных продуктов. Посуда для приготовления блюд из молока кисломолочных продуктов. Молочные супы и каши: технология приготовления и требования к качеству. Подача готовых блюд. Технология приготовления творога в домашних условиях. Технология приготовления блюд из кисломолочных продуктов профессия мастер производства молочной продукции.

Лабораторно-практические и практические работы Определение качества молока и молочных продуктов. Приготовление молочного супа, молочной каши или блюда из творога

Тема 2. Изделия из жидкого теста.

Теоретические сведения. Виды блюд из жидкого теста продукты для приготовления жидкого теста. Пищевые разрыхлители для теста. Оборудование, посуда и инвентарь для замешивания теста и выпечки блинов. Технология приготовления теста и изделий из него: блинов, блинчиков с начинкой, оладий и блинного пирога. Подача их к столу. Определение качества мёда органолептическими и лабораторными методами.

Лабораторно-практические и практические работы. Приготовление изделий из жидкого теста.

Тема 3. Виды теста и выпечки.

Теоретические сведения. Продукты для приготовления выпечки. Разрыхлители теста. Инструменты и приспособления для приготовления теста и формования мучных изделий. Электрические приборы для приготовления выпечки.

Дрожжевое, бисквитное, заварное тесто и тесто для пряничных изделий. Виды изделий из них. Рецептура и технология приготовления пресного слоёного и песочного теста.

Особенности выпечки изделий из них. Профессия кондитер.

Лабораторно-практические и практические работы. Приготовление изделий из пресного слоёного теста.

Приготовление изделий из песочного теста.

Тема 4. Сладости, десерты, напитки.

Теоретические сведения. Виды сладостей: цукаты, конфеты, печенье, безе (меренги). Их значение в питании человека. Виды десертов. Безалкогольные напитки: молочный коктейль, морс. Рецептура, технология их приготовления и подача к столу. Профессия кондитер сахаристых изделий.

Лабораторно-практические и практические работы. Приготовление сладких блюд и напитков.

Тема 5. Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет.

Теоретические сведения. Меню сладкого стола. Сервировка сладкого стола. Набор столового белья, приборов и посуды. Подача кондитерских изделий и сладких блюд. Правила поведения за столом и пользования десертными приборами. Сладкий стол-фуршет. Правила приглашения гостей. Разработка пригласительных билетов.

Лабораторно-практические и практические. Разработка меню.
Приготовление блюд для праздничного сладкого стола.
Сервировка сладкого стола.
Разработка приглашения на праздник. Праздничный этикет.

Раздел: «Художественные ремёсла»(4ч)
«Технологии творческой и опытнической деятельности (3ч)

Тема 1. Ручная роспись тканей.

Теоретические сведения. Понятие о ручной росписи тканей. Подготовка тканей к росписи. Виды батика. Технология горячего батика. Декоративные эффекты в горячем батике. Технология холодного батика. Декоративные эффекты в холодном батике. Особенности выполнения узелкового батика и ной росписи. Профессия художник росписи по ткани.
Лабораторно-практические и практические работа.
Выполнение образца росписи ткани в технике холодного батика.

Тема 2. Вышивание.

Теоретические сведения. Материалы и оборудование для вышивки. Приёмы подготовки ткани к вышивке. Технология выполнения прямых, петлеобразных, петельных, крестообразных и косых ручных стежков.
Техника вышивания швом крест горизонтальными и вертикальными рядами, по диагонали.
Техника вышивания художественной, белой и владимирской гладью. Материалы и оборудование для вышивки гладью. Атласная и штриховая гладь. Швы французский узелок и рококо.
Материалы и оборудование для вышивки атласными лентами. Швы, используемые в вышивке лентами. Стирка и оформление готовой работы. Профессия вышивальщица.
Лабораторно-практические и практические работы:
Выполнение образцов швов прямыми, петельными, крестообразными и косыми стежками.
Выполнение образца вышивки в технике крест
Выполнение образцов вышивки гладью, французским, узелком, рококо.
Выполнение образца вышивки атласными лентами.

Раздел: Интерьер жилого дома(2ч) «Технологии творческой и опытнической деятельности (1ч)

Тема 1. Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере.

Теоретические сведения. Роль освещения в интерьере Понятие о системе освещения жилого помещения. Естественное и искусственное освещение. Типы ламп: накаливания, люминесцентные, галогенные, светодиодные. Особенности конструкции ламп, область применения, потребляемая электроэнергия, достоинства и недостатки.
Типы светильников: рассеянного и направленного освещения. Виды светильников: потолочные, висячие, 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.

Предметы искусства и коллекции в интерьере. Оформление и размещение картин.

Понятие о коллекционировании. Размещение коллекций в интерьере.

Профессия дизайнер.

Лабораторно-практические и практические работы Выполнение электронной презентации «Освещение жилого дома». Систематизация коллекции, книг.

Тема 2. Гигиена жилища.

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

Лабораторно-практические и практические работы: Генеральная уборка кабинета технологии.

Подбор моющих средств для уборки помещения.

Раздел: Электротехника (1 ч.)

Тема1. Бытовые электроприборы.

Теоретические сведения. Зависимость здоровья и самочувствия людей от поддержания чистоты в доме. Электрические бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении. Современный пылесос, его функции. Робот-пылесос. Понятие о микроклимате. Приборы для создания микроклимата (климатические приборы): кондиционер, ионизатор-очиститель воздуха, озонатор. Функции климатических приборов.

Лабораторно-практические и практические работы Изучение потребности в бытовых электроприборах для уборки и создания микроклимата в помещении.

Подбор современной бытовой техники с учётом потребностей и доходов семьи.

Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности. (7ч)

Творческий проект «Праздничный наряд»

Творческий проект «Праздничный сладкий стол»

Творческий проект «Подарок своими руками»

Творческий проект «Умный дом»

Тематический план 7 класс

№ п/п	Разделы	Кол-во часов	Примечание
	Раздел: «Создание изделий из текстильных материалов» (14ч.) «Технологии творческой и опытнической деятельности» (3ч.)	17 часов	
1	Технология изготовления плечевого изделия.	6 часов	Осталось с прошлого года
2	Свойства текстильных материалов.	1 час	
3	Конструирование швейных изделий.	2 часа	Работа с презентацией через майл облако, видеоуроки.
4	Моделирование швейных изделий.	1 час	Работа с презентацией через майл облако, видеоуроки.
5	Швейная машина.	2 часа	Работа с презентацией через майл облако, видеоуроки.
6	Технология изготовления швейных изделий.	2 часа	Работа с презентацией через майл облако, видеоуроки.
7	Творческий проект «Праздничный наряд»	3 часа	
	Раздел: «Кулинария»(5 ч.) «Технологии творческой и опытнической деятельности» (1ч)	6 часов	
1	Блюда из молока и кисломолочных продуктов	1 час	Работа с учебником через СГ.
2	Изделия из жидкого теста.	1 час	Видеоурок через ютуб.
3	Виды теста и выпечки.	1 час	Видеоурок через ютуб.
4	Сладости, десерты, напитки.	1 час	Видеоурок через ютуб.

5	Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет.	1 час	Работа с презентацией через майл облако.
6	Творческий проект «Праздничный сладкий стол»	1 час	
	Раздел: «Художественные ремёсла» (4 ч.), «Технологии творческой и опытнической деятельности»(2 ч.)	6 часов	
1	Ручная роспись тканей.	2 часа	Видеоурок через ютуб.
2	Вышивание.	2 часа	Видеоурок через ютуб
3	Творческий проект « Подарок своими руками»	2 часа	
	Раздел: « Интерьер жилого дома» (2 ч.), «Технологии творческой и опытнической деятельности» (1 ч.)	3 часа	
1	Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере.	1 час	Видеоурок через ютуб
2	Гигиена жилища. Бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении.	1 час	Видеоурок через ютуб
3	Творческий проект « Умный дом»	1 час	
	Всего:	33 часа	