

Одобрено педагогическим советом
МБОУ СОШ №30 г. Пензы
27 августа 2020 г. , протокол № 1

 УТВЕРЖДЕНО
приказом № 76-од от 27.08.2020
Директор МБОУ СОШ №30 г. Пензы
А.А. Долов

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
средняя общеобразовательная школа №30 г. Пензы

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПО УЧЕБНОМУ ПРЕДМЕТУ

«Технология (Технология ведения дома)»

7 класс

(ФГОС ООО)

ПРЕДМЕТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА.

Рабочая программа по предмету «Технология» (Технологии ведения дома) для 7 класса составлена на основе Федерального государственного стандарта основного общего образования и основной образовательной программы МБОУ СОШ №30 г. Пензы.

В учебном плане МБОУ СОШ № 30 г. Пензы на изучение учебного предмета «Технология» в 7 классе отводится 68 часов (2 часа в неделю).

В результате освоения курса технологии учащиеся 7 класса должны овладеть следующими знаниями, умениями, навыками.

Личностные результаты изучения курса:

- Проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности;
- Мотивация учебной деятельности;
- Владение 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 разных сферах с позиций будущей социализации;
- Нравственно-эстетическая ориентация;
- Реализация творческого потенциала в духовной и предметно-продуктивной деятельности;
- Развитие готовности к самостоятельной 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 безопасности и эффективной социализации;
- Готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства;
- Экологическое сознание (знание основ здорового образа жизни, здоровьесберегающих технологий, правил поведения в чрезвычайных ситуациях, бережного отношения к природным и хозяйственным ресурсам);
- Самооценка готовности к предпринимательской деятельности в сфере технического труда.

Учебная деятельность на уроках технологии, имеющая практико-ориентированную направленность предполагает освоение учащимися совокупности знаний по теории (понятия и термины), практике (способы и технологии выполнения изделий), способам осуществления учебной деятельности (применение: инструкции, выполнение изделия в соответствии с правилами и технологиями), что обуславливает необходимость формирования широкого спектра УУД.

Метапредметные результаты изучения курса:

Познавательные УУД:

- Алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
- Определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной и 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 и натуральное моделирование технических объектов и технологических процессов;
- Поиск новых решений возникшей технической и 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 алгоритмов, формирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной и письменной форме результатов своей деятельности;
- Согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими её 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 и разрешения противоречий в выполняемый технологический процесс.

Предметные результаты изучения курса:

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 учётом областей их применения;
- Владение методами чтения графических 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 и кисломолочных продуктов, из различных видов теста при сервировке сладкого стола;
- Оценка и учёт 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;
- Расчёт себестоимости продуктов труда;
- Примерная экономическая оценка возможной прибыли с учётом 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 бережливости и экономии в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда

В эстетической сфере:

- Дизайнерское проектирование изделий 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 учётом 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.

При формировании перечня планируемых результатов освоения предмета «Технология» учтены требования Федерального государственного образовательного стандарта основного общего 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, и повышенного уровня.

Оформление интерьера.

Ученик научится:

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

Ученик получит возможность научиться:

- *грамотно пользоваться графической документацией и технико-технологической информацией, которые применяются при разработке, создании и эксплуатации различных технических объектов;*
- *осуществлять технологические процессы создания или ремонта материальных объектов, имеющих инновационные элементы.*

Кулинария.

Ученик научится:

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

Ученик получит возможность научиться:

- *составлять рацион питания на основе физиологических потребностей организма;*
- *выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах, минеральных веществах; организовывать своё рациональное питание в домашних условиях; применять различные способы обработки пищевых продуктов с целью сохранения в них питательных веществ;*
- *применять основные виды и способы консервирования и заготовки пищевых продуктов в домашних условиях;*
- *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.*

Создание изделий из текстильных и поделочных материалов.

Ученик научится:

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

Ученик получит возможность научиться:

- *выполнять несложные приёмы моделирования швейных изделий, в том числе с использованием традиций народного костюма;*

- использовать при моделировании зрительные иллюзии в одежде; определять и исправлять дефекты швейных изделий;
- выполнять художественную отделку швейных изделий;
- изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства, региональных народных промыслов;
- определять основные стили в одежде и современные направления моды.

Технологии исследовательской, опытнической и проектной деятельности

Ученик научится:

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

Ученик получит возможность научиться:

- грамотно пользоваться графической документацией и технико-технологической информацией, которые применяются при разработке, создании и эксплуатации различных технических объектов;
- осуществлять технологические процессы создания или ремонта материальных объектов, имеющих инновационные элементы.

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА.

ВВОДНОЕ ЗАНЯТИЕ. Инструктаж (1ч)

Основные теоретические сведения

Инструктаж по технике безопасной работы в школьной мастерской.

ИНТЕРЬЕР ЖИЛОГО ДОМА (6ч)

Основные теоретические сведения

Освещение жилого дома: основные типы ламп; типы и виды светильников; системы управления светом.

Систематизация, принципы размещения картин и коллекций в интерьере.

Гигиена жилища: виды и последовательность уборки помещений, средства уборки помещений. Современные бытовые приборы для уборки помещений; современные технологии и технологические средства для создания микроклимата, их виды и назначение.

Творческий проект «Умный дом»

Этапы проектирования. Цель и задачи проектной деятельности.

Практические работы

Выполнение электронной презентации «освещение жилого дома». Составление плана генеральной уборки своей комнаты. Выполнение проекта «Умный дом» в форме презентации или эскиза.

Подготовка к защите или защита проекта.

КУЛИНАРИЯ (15ч)

Блюда из молока и кисломолочных продуктов (1ч)

Основные теоретические сведения

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.

Практическая работа.

Приготовление молочного супа и каш или блюд из творога.

Изделия из теста(8ч)

Основные теоретические сведения

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 слоёного (готового и скороспелого) теста. Виды изделий из слоёного теста.

Технология приготовления изделий из песочного теста. Виды изделий из песочного теста. Способы формирования печенья из песочного теста.

Практические работы

Приготовление изделий из жидкого теста.

Приготовление изделий из слоёного и песочного теста

Технология приготовления сладостей, десертов, напитков(2ч)

Основные теоретические сведения

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 приготовления. Подача готовых блюд. Продукты и желирующие вещества, используемые для приготовления сладких блюд.

Сладкие напитки. Технология приготовления компотов, морса, киселя.

Практические работы

Приготовление сладких блюд и напитков.

Сервировка сладкого стола.

Праздничный этикет. (2)

Основные теоретические сведения

Составление меню сладкого стола. Правила подачи десертов. Эстетическое оформление стола. Правила использования столовых приборов при подаче десерта, торта, мороженого, фруктов.

Правила этикета на торжественном приёме: приглашение, поведение за столом.

Практические работы

Разработка приглашения на торжество в редакторе Microsoft Word.

Творческий проект «Праздничный стол» (2ч)

Основные теоретические сведения

Возможная проблемная ситуация. Разработка меню для праздничного сладкого стола. Расчёт расхода продуктов. Выполнение эскизов украшения праздничного стола. Оформление сладких блюд и подача их к столу.

Практические работы

Выполнение и защита проекта «Праздничный сладкий стол». Самооценка и оценка проекта.

СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ МАТЕРИАЛОВ (28ч)

Элементы материаловедения(2ч)

Основные теоретические сведения

Текстильные материалы из волокон животного происхождения и их свойства. Технология производства шерстяных и шёлковых тканей. Виды и свойства шерстяных и шёлковых тканей. Определение видов ткани по сырьевому составу. ассортимент шерстяных и шёлковых тканей.

Практические работы

Определение сырьевого состава тканей и изучение их свойств.

Конструирование поясной одежды (6ч)

Основные теоретические сведения

Виды поясной одежды. Юбка в народном костюме. Виды тканей, используемых для пошива юбок. Конструкции юбок (прямая, клиньевая, коническая).

Мерки, необходимые для построения основы чертежа прямой 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 учётом особенностей фигуры. Моделирование юбки с расширением к низу, со складками (односторонние складки, двусторонние (встречные) складки).

Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, журнала мод или Интернета. Определение индивидуального размера (российский и европейский размерный ряд). Чтение чертежа и перенос контура чертежа на кальку.

Практические работы

Снятие мерок и запись результатов измерений. Построение чертежа юбки в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам. Моделирование юбки в соответствии с выбранным фасоном. Получение выкройки швейного изделия из журнала мод и подготовка её к раскрою.

Швейные ручные работы (2ч)

Основные теоретические сведения

Инструменты и приспособления для выполнения ручных работ. Правила и техника безопасности при работе с иголками, булавками, ножницами. Терминология ручных работ. Подшивание: прямыми, косыми, крестообразными стежками.

Практические работы

Изготовление образцов ручных швов.

Технология машинных работ(2ч)

Основные теоретические сведения

Приспособления к швейной машине: лапки для пришивания пуговиц, потайной застёжки молнии, для потайного подшивания, лапка для обмётывания петель. Приёмы обработки среза изделия косой бейкой. Виды окантовочного шва: с закрытым срезом с открытым срезом. Безопасные приёмы труда при работе на швейной машине.

Практические работы

Изготовление образца машинных швов.

Творческий проект «Праздничный наряд»

Основные теоретические сведения

Проектирование праздничного наряда: выбор лучшей идеи (модели юбок) и обоснование.

Организация рабочего места для работ. Последовательность и приёмы раскройки поясного швейного изделия. Подготовка ткани и выкройки к раскрою. Подготовка выкройки к раскрою. Раскрой изделия: правила раскладки выкройки на ткани, раскладка выкройки на ворсовой ткани, на ткани в клетку, в полоску, обмеловка, контрольные надсечки.

Обработка деталей кроя. Дублирование деталей с использованием флизелина, дублирина, клеевой прокладки.

Сборка поясного швейного изделия. Технология обработки вытачек, складок. Технология притачивания застёжки-молнии. Технология обработки боковых срезов, пояса и нижнего среза юбки.

Влажно-тепловая обработка швейного изделия.

Подготовка доклада к защите проекта.

Практические работы

Подготовка ткани к раскрою и раскрой проектного изделия. Обработка среднего (бокового) шва юбки застёжкой - молнией. Обработка складок, вытачек. Примерка изделия и устранение дефектов. Обработка верхнего среза притачным поясом. Обработка нижнего среза юбки потайными стежками. Влажно-тепловая обработка изделия. Контроль, оценка и самооценка готового изделия. Защита проекта.

ХУДОЖЕСТВЕННЫЕ РЕМЁСЛА (18ч)

Ручная роспись тканей (4ч)

Основные теоретические сведения

Виды росписи по ткани. Художественные особенности различных техник росписи по ткани. Материалы, инструменты, приспособления. Красители анилиновые и на основе растительного сырья. Приёмы росписи по ткани. Закрепление рисунка на ткани. Технология росписи по ткани «холодный батик».

Практические работы

Выполнение образца росписи по ткани в технике холодного батика.

Ручные стежки и швы на их основе. Вышивка (8ч)

Основные теоретические сведения

Вышивка как один из древнейших видов декоративно-прикладного искусства в России. Вышивка в народном костюме. Применение вышивки в современном костюме, интерьере. Организация рабочего места для ручного шитья.

Виды вышивки. Материалы и оборудование для вышивки. Виды ручных стежков (прямые, петлеобразные, петельные, косые, крестообразные).

Виды счётных швов (крест, гобеленовый, болгарский крест, хардангер).

Виды вышивки по свободному контуру (гладьевые швы).

Вышивка лентами: материалы, инструменты, приспособления. Приёмы вышивки лентами.

Практические работы

Выполнение образцов швов. Выполнение образца вышивки швом крест. Выполнение образцов вышивки гладью. Выполнение образца вышивки лентами.

Творческий проект «Подарок своими руками» (6ч)

Основные теоретические сведения

Исследование проблемы, определение цели и задач проекта. Выбор техники выполнения проекта. Особенности проекта. Разработка технологической карты, расчёт затрат на изготовление изделия. Подготовка к защите проекта, оценка и самооценка.

Практические работы

Выполнение проекта «Подарок своими руками».

Защита проекта.

Примерное тематическое планирование с указанием количества часов, отведённых на каждую тему.

№.п.п.	Основные разделы	7 класс
1	Вводное занятие. Инструктаж	1
2	Оформление интерьера	6
3	Кулинария.	15
4	Создание изделий из текстильных материалов.	28
5	Художественные ремёсла.	18
	ИТОГО	68

№.п.п.	Разделы и темы	7 класс	
		теория	практика
1	Вводное занятие.	1	
2	Оформление интерьера	6	
2.1	Освещение жилого помещения.	1	1
2.2	Гигиена жилища. Бытовые приборы для уборки.	1	1
2.3	Творческий проект «Умный дом».	1	1
3	Кулинария.	15	
3.1	Приготовление блюд из молока и кисло - молочных продуктов.	1	
3.2	Изделия из теста. Виды теста и выпечки.	1	1
3.3	Технология приготовления из пресного слоёного теста	1	1
3.4	Технология приготовления изделий из жидкого теста.	1	1
3.5	Технология приготовления изделий из песочного теста.	1	1
3.6	Технология приготовления сладостей, десертов, напитков.	1	1
3.7	Подготовка проекта «Праздничный сладкий стол»	1	1
3.8	Защита проекта «Праздничный сладкий стол»	1	1
4	Создание изделий из текстильных материалов.	28	
4.1	Текстильные материалы животного происхождения	1	1
4.2	Приспособления к швейной машине.	1	1
4.3	Выполнение образцов подшивания потайным швом.	1	1
4.4	Технология обработки среза косой бейкой.	1	1
	Технология втачивания тесьмы-молнии.	1	1
5.1	Виды поясных изделий. Форма Силуэт. Стиль.	1	1
	Требования к одежде. Снятие мерок.	1	1
5.2	Построение основы чертежа поясного изделия.	1	1

5.3	Моделирование поясного изделия	1	1
6	Творческий проект «Праздничный наряд»	1	1
6.1	Раскладка выкройки на ткани. Обмеловка, крой изделия	1	1
6.3	Обработка застёжки в среднем или боковом шве юбки.	1	1
6.4	Обработка складок и вытачек в поясном изделии.	1	1
6.5	Обработка верхнего среза изделия прямым притачным поясом.	1	1
6.7	Виды обработки нижнего среза поясного изделия.	1	1
7	Художественные ремёсла.	18	
7.1	Ручная роспись тканей.	1	1
7.2	Выполнение образцов росписи.	1	1
7.3	Виды ручных стежков. Выполнение образцов швов	1	1
7.4	Виды счётных швов. Выполнение образцов.	1	1
7.5	Виды гладьевых швов. Выполнение образцов.	1	1
7.6	Виды ленточных швов. Выполнение образцов.	1	1
7.7	Вышивка лентами. Подготовка и перевод схемы.	1	1
7.8	Творческий проект «Подарок своими руками»		1
7.9	Защита проекта «Подарок своими руками».		1
	ИТОГО	68	