

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ САМАРСКОЙ ОБЛАСТИ
ОСНОВНАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА Д. ДВА КЛЮЧА
МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА ИСАКЛИНСКИЙ САМАРСКОЙ ОБЛАСТИ

СОГЛАСОВАНО:

Руководитель МО

Седорова Н. А.
« 31 » августа 20 18 г.

УТВЕРЖДАЮ:

И. о. директора ГБОУ ООШ д. Два Ключа



Н.Н. Тихонова

« 31 » августа 20 18 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

**по технологии
для 7 класса**

Составитель:

Родоловский А.Ф.

учитель технологии

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Статус рабочей программы

Рабочая программа по технологии для 7 неделимого класса (менее 25 обучающихся) составлена на основе федерального компонента государственного стандарта основного общего образования, Примерной программы основного (общего) образования, с учетом требований образовательного стандарта и ориентированы на работу по учебникам под редакцией В. Д. Симоненко

Структура рабочей программы

Рабочая программа включает в себя следующие элементы:

1. Пояснительная записка.
2. Учебно-тематическое планирование курса.
3. Содержание тем учебного курса.
4. Результаты обучения:
 - требования к уровню подготовки учащихся по данной программе;
 - критерии оценки учебной деятельности.
5. Специфика класса.
6. Перечень учебно-методического обеспечения и используемой литературы (основной и дополнительной).
7. Календарно-тематический план.

Программа реализуется: в 7 классе - в объеме 2 часа в неделю, 68 часов в год. Приведено в соответствие количество часов, отведённых на изучение предмета (34 часа вместо 68 часов, предлагаемых Примерной программой) Эта программа является актуальной и учитывает интересы как девочек, так и мальчиков.

Данная программа рекомендуется для обеспечения непрерывности технологического образования. Они позволяют учителю получить представление о целях, содержании, воспитании и развитии обучающихся средствами данного учебного предмета, а также конкретизируют содержание предметных тем образовательного стандарта, отражают распределение учебных часов по разделам и темам курса. Программа несет рекомендуемую последовательность с учетом внутрипредметных и межпредметных связей, логики учебного процесса, материальных возможностей обучающихся и социальной востребованности.

Отличие данной разработки от имеющихся программ состоит в том, что она не предусмотрена для проведения занятий в основных классах. Опыт работы в неделимых классах показал целесообразность линейного подхода к преподаванию разделов, способствующих решению современных образовательных задач.

Базовыми являются разделы: «Кулинария», «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов», «Технологии ведения дома», «Электротехнические работы», «Творческие проектные работы», каждый из которых предусматривает использование общепедагогических дидактических принципов: связь теории с практикой, научность, сознательность и активность усвоения знаний, а значит, достижение дидактической цели, которую надо понять и осознать.

Особый акцент сделан на инновационный раздел «Дизайн пришкольного участка». Его актуальность заключается в том, что в последнее время большое внимание уделяется экологическому и эстетическому воспитанию учащихся. Ландшафтная архитектура и озеленение имеют огромное эстетическое, воспитательное и санитарно-гигиеническое значение. При этом в процессе изучения данного раздела учащиеся осваивают не только варианты озеленения школьного участка (двора жилого дома), но и знакомятся с различными видами художественного оформления участка из недорогих, практически «бросовых» материалов. Инициатива, самостоятельность, творческий подход, совершенствование умений работы в коллективе при выполнении творческих проектов - это лишь часть задач, которые решаются в процессе изучения данного раздела. А положительные

отзывы, полученные от жителей прилегающих к школам домов, позволяют учащимся оценить социальную значимость выполняемых ими проектов.

В реализации программы должное место отводится методу проектов для вовлечения школьников в исследовательскую деятельность, что формирует привычку к анализу потребительских, экономических, экологических и технологических ситуаций.

В данной программе прослеживается модернизация раздела «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов». Предлагаемое содержание этого раздела позволяет познакомить обучающихся с конструкционными изделиями из бросового материала, свойствами и технологиями его обработки с учетом экономического и экологического аспектов, направленных на освоение нового практического опыта.

Программа предполагает широкое использование нетрадиционных форм уроков, которые позволяют решить задачу совмещения профориентационной работы с предметным обучением, используя «ключевые компетенции» в меняющихся социальных, экономических и культурных условиях; за счет получения обучающимися профессиональных знаний и умений, облегчающих процесс социальной адаптации, помогают активизировать и углубить познавательную деятельность, при этом избежать пагубных перегрузок, сопоставить требования избранного вида труда к здоровью профессионала и собственный медицинский прогноз.

Цели и задачи программы:

освоение технологических знаний; основ культуры по созданию лично или общественно значимых изделий;

овладение общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для поиска и использования технологической информации, проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства, самостоятельного и осознанного определения жизненных и профессиональных планов; безопасными приемами труда;

развитие познавательных интересов, технического мышления; сенсорных и моторных навыков, умений учебного труда; волевой и эмоциональной сферы;

воспитание патриотизма, мотивов учения и труда, гуманности и коллективизма, дисциплинированности, эстетических взглядов, творческого начала личности, трудолюбия, предприимчивости.

УЧЕБНО - ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

№ п/п	Наименование раздела	Количество часов	
		Часы пример-ной программы	Часы рабочей программы
1.	Вводное занятие. Инструктаж по ТБ	2	1
2.	Кулинария	14	7
3.	Создание изделий из текстильных и поделочных материалов	24	12
4.	Технологии ведения дома	4	2
5.	Электротехнические работы	4	2
6.	Творческие проектные работы	10	5
7.	Дизайн пришкольного участка	10	5
		68	34

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА.

Вводное занятие. Инструктаж по ТБ

Кулинария

Физиология питания

Технология приготовления пищи

Заготовка продуктов

Создание изделий из текстильных и поделочных материалов

Рукоделие. Художественные ремёсла

Элементы материаловедения

Элементы машиноведения

Технологии ведения дома

Эстетика и экология жилища

Электротехнические работы

Электроосветительные приборы. Электроприводы

Творческие проектные работы

Дизайн пришкольного участка

Итого:

В РЕЗУЛЬТАТЕ ОБУЧЕНИЯ ОБУЧАЮЩИЕСЯ ДОЛЖНЫ ЗНАТЬ:

правила техники безопасности и санитарно-гигиенические требования;
технологии приготовления и требования к качеству готовых блюд, правила подачи к столу;
правила оказания первой помощи при ожогах и поражениях током, пищевых отравлениях;
виды декоративно-прикладного искусства народов нашей страны, различные материалы и приспособления, применяемые в художественных ремёслах;
основные свойства волокон и тканей из них, виды пород древесины;
основные виды механизмов по выполняемым функциям, а также по используемым в них рабочим частям;

виды ремонтно-отделочных работ, материалы и инструменты для ремонта и отделки помещений; виды санитарно-технических работ, оборудования; принципы ухода за одеждой и обувью; цели и значение семейной экономики;

пути экономии электрической энергии в быту, правила работы с электроприборами; каково влияние электрических и электронных приборов на окружающую среду и здоровье человека;
сферы современного производства, пути получения профессионального образования;
основные методы и приёмы выращивания и проектирования зелёных насаждений, историю развития «зелёного строительства», этапы и правила озеленения пришкольной территории;

должны уметь:

рационально организовывать рабочее место и соблюдать правила безопасности труда и личной гигиены, оказывать первичную помощь при ожогах, поражении электрическим током, отравлении;

определять качество продуктов, готовность блюд, способы подачи готовых блюд к столу; заготавливать на зиму овощи и фрукты;

владеть простейшими способами технологии художественной отделки изделий;

проводить разработку учебного проекта изготовления изделия с использованием освоенных технологий и доступных материалов;

понимать содержание инструкционно-технологических карт и пользоваться ими при выполнении работ;

находить необходимую информацию; осуществлять контроль качества изготавливаемых изделий;

выполнять технологические операции с использованием инструментов, приспособлений, оборудования;

планировать работы с учетом имеющихся ресурсов и условий;

применять политехнические и технологические знания и умения к самостоятельной практической деятельности;

находить информацию о региональных учреждениях профессионального образования и о путях получения профессионального трудоустройства;

использовать знания и умения, приобретённые в практической деятельности и повседневной жизни:

для консервирования и заготовки пищевых продуктов в домашних условиях;

проектирования и изготовления полезных изделий из конструкторских и поделочных материалов;

выполнения различных видов художественного оформления изделий;

планирования и оформления интерьера комнаты;

ухода за одеждой и обувью;

безопасной эксплуатации электротехнических и электробытовых приборов; ведения экологически здорового образа жизни;

построения планов профессиональной карьеры, выбора пути продолжения образования или трудоустройства;

использовать ПЭВМ как источник информации для решения технологических, экономических задач.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ОРИЕНТИРОВАНА НА ИСПОЛЬЗОВАНИЕ УЧЕБНИКОВ:

1. *Технология*. Обслуживающий труд : 7 класс : учебник для учащихся общеобразовательных учреждений / Ю. В. Крупская [и др.] ; под ред. В. Д. Симоненко. - М. : Вентана-Граф, 2015.

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ 7 КЛАСС

№ п/п	Наименование раздела программы	Тема урока	Количество часов	Тип урока	Элементы содержания	Требования к уровню подготовки обучающихся (результаты)	Вид контроля. Измерители	Элементы дополнительного содержания	Домашнее задание	Дата проведения	
										план	факт
1	Вводное занятие	Содержание и задачи курса. Инструктаж по ТБ	1	Беседа	Цели и задачи курса «Технология». Правила внутреннего распорядка. Инструктаж по ТБ. Санитарно-гигиенические требования	Знать санитарно-гигиенические требования при работе в школьных мастерских	Опрос учащихся по ТБ		Повторить общие правила по ТБ		
Кулинария(16 ч)											
2	Физиология питания	Физиология питания. Практическая работа «Определение доброкачественности продуктов»	1	Комбинированный	Понятие о микроорганизмах, их воздействие на пищевые продукты. Пищевые инфекции. Источники и пути проникновения. Заболевания, передающиеся через пищу. Определение срока годности консервов по маркировке на банке. Профилактика инфекций, первая помощь при отравлениях	Знать воздействие микроорганизмов на пищевые продукты. Уметь определять доброкачественность пищевых продуктов по внешним признакам	Опрос. Кроссворд	Экологические вопросы			
3	Технология приготовления пищи	Мучные изделия. Виды теста. Практическая работа «Художественное оформление изделий»	1	Комбинированный	Инструменты и приспособления. Продукты для приготовления мучных изделий. Качество муки. Разрыхлители теста. Виды теста(бисквитное, слоёное, песочное). Ре-	Знать состав различных видов теста; отличительные особенности в рецептуре и способах пригото-	Проверка практической работы	Обеспечение безопасности труда	Зарисовать любимое праздничное		

				цептура	ления пресного, бисквитного,					
--	--	--	--	---------	---------------------------------	--	--	--	--	--

					и технология приготовления теста. Эскизы художественного оформления кондитерских изделий	слоёного и песочного теста. Уметь оформлять праздничную выпечку			украшение		
4	Технология приготовления пищи	Изделия из пресного теста. Практическая работа «Приготовление вареников»	1	Комбинированный	Инструменты и приспособления для раскатки теста. Правила варки. Способы приготовления пресного теста. Виды начинок. ТБ при обращении с электроплитой	Знать технологию приготовления вареников, правила ТБ. Уметь определять степень готовности блюда	Проверка практической работы. Опрос	Влияние современных пищевых добавок на качество продукта	Приготовить вареники с картошкой		
5	Технология приготовления пищи	Изделия из бисквитного теста. Практическая работа «Приготовление пирога»	1	Комбинированный	Способы приготовления бисквитного теста, рецептура. Виды начинок. Способы оформления. ТБ	Знать способы приготовления бисквитного теста; правила ТБ. Уметь готовить праздничный пирог	Контроль за практическими действиями		Приготовление пирога		
6	Технология приготовления пищи	Изделия из песочного теста. Практическая работа «Приготовление домашнего печенья»	1	Комбинированный	Состав песочного теста. Способы и технология приготовления и изменения вкусовых качеств путём внесения добавок. Оформление готовых изделий. ТБ	Знать способы приготовления песочного теста. Уметь оформить изделие из песочного теста	Контроль качества выполненной работы		Приготовить печенье		
7	Технология приготовления пищи	Непеченые кондитерские изделия. Практическая работа «Приготовление пирожных»	1	Комбинированный	Виды и способы приготовления непеченых кондитерских изделий. Технология приготовления желе, мусса, суфле	Знать технологию приготовления непеченых кондитерских изделий. Уметь оформлять готовое	Соответствие инструкции карте	Рецепты, эскизы	Традиции вашей семьи		

						блюдо					
8	Технология приготовления пищи	Сладкие блюда. Практическая работа «Приготовление яблочного мусса»	1	Комбинированный	Последовательность обработки фруктов. Разнообразие сладких блюд. Сахар, его роль в кулинарии и питании человека. Роль десерта на праздничном столе. Исходные продукты, желирующие и ароматические вещества. ТБ	Знать технологию приготовления сладких блюд. Уметь приготовить и подать к столу яблочный мусс	Контроль за действиями	Технология приготовления диетического десерта	Приготовление желе		
9	Заготовка продуктов	Заготовка продуктов. Практическая работа «Варенье из яблок»	1	Комбинированный	Домашнее консервирование. Оборудование и инвентарь. Подготовка к консервированию. Значение сахара. Стерилизация. Санитарно-гигиенические требования. Способы приготовления варенья, определения готовности. Условия и сроки хранения. Правила консервирования и сушка плодов	Знать способы приготовления варенья. Уметь соблюдать технику безопасности при работе с горячими жидкостями	Опрос	Разнообразности заготовок	Мамин рецепт		
Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (22 ч)											
10	Рукоделие. Художественные ремёсла	История старинного рукоделия. Рельефная металлопластика	1	Усвоение новых знаний	Краткие сведения из истории старинного рукоделия. Инструменты и материалы для выполнения декоративного изделия. Работа с каталогами, литературой, экспонатами. ТБ. Создание эскиза	Знать краткие сведения из истории старинного рукоделия. Уметь выбирать материалы и фурнитуру для проектного изделия	Опрос	Ремёсла родного края. Интернет	Закончить эскиз. Подобрать материалы для работы		

11	Рукоделие. Художественные ремёсла	Выбор техники выполнения изделия. Практическая работа «Перевод рисунка на фольгу»	1	Комбинированный 19	Виды декоративно-прикладного творчества. Народные традиции и культура приготовления декоративно-прикладных изделий. Назначение декоративно-прикладных изделий. Составление технологической карты выполнения изделия. Способы перевода рисунка на фольгу	Знать технику, порядок выполнения изделия. Уметь переводить рисунок на фольгу	Контроль за действиями	Эстетические и эргонометрические требования к изделию	Закончить работу		
12	Рукоделие. Художественные ремёсла	Практическая работа «Изготовление изделия»	1	Практикум	Технология изготовления декоративно-прикладного изделия: выдавливание рисунка по контуру, использование природных материалов	Знать композиционный характер составляющих рисунка. Уметь использовать природный материал	Опрос. Практическая работа	Декорирование изделия цветной фольгой	Продолжить работу		
13	Рукоделие. Художественные ремёсла	Оформление готового изделия	1	Комбинированный	Виды и способы оформления готового изделия. Уход за изделием. Правила безопасного труда	Знать способы оформления изделия. Уметь ухаживать за готовым изделием	Самоконтроль	Реставрация и обновление изделия	Оценка родителями		
14	Рукоделие. Художественные ремёсла	История развития техники плетения из тесьмы	1	Усвоение новых знаний	История развития техники плетения из тесьмы. Материалы и инструменты, составление схемы изделия. Подбор инструментов, приспособлений, материалов для плетения	Знать историю техники плетения тесьмой. Уметь читать схемы, умело применять инструменты и материалы	Опрос	Интернет	Реклама техники плетения		

	ведения	Практическая работа «Определение вида ткани»		ная рабо- та	производства. Свойства тканей. Нетканые мате- риалы (подкладочные и утепляющие). Сложные	и символику во- локон. Уметь опреде- лять переплете-	торной работы	образцы тканей химиче- ских во-	образцы в тет- радь		
15	Рукоделие. Художест- венные ремёсла	Технология вы- полнения изделия	1	Комби- ниро- ванный	Составление рисунка схе- мы плетения. Технология, приемы и особенности плетения из тесьмы. Под- бор инструментов, при- способлений, материалов для плетения	Знать технику, порядок выпол- нения изделия. Уметь состав- лять и читать схему плетения	Образец изделия	Приме- нение допол- нитель- ной ма- нуфак- туры	Продол- жить ра- боту		
16	Рукоделие. Художест- венные ремёсла	Изготовление из- делия	1	Прак- тикум	Отработка приобретен- ных навыков, использова- ние схем образцов в тех- нологической последова- тельности изготовления изделия	Знать техноло- гию выполне- ния изделия. Уметь исполь- зовать схему об- разца в тех- нологической последователь- ности изготов- ления изделия	Соответ- ствие раз- работан- ной и вы- бранной схем	Реклама	Продол- жить ра- боту		
17	Рукоделие. Художест- венные ремёсла	Художественное оформление изде- лия	1	Комби- ниро- ванный	Значимость художествен- ного оформления изде- лия, соответствие отделки назначению. Современные материалы отделки и перспективы их применения	Знать правила подбора фурни- туры в соответ- ствии с назна- чением. Уметь определять компози- ционную зави- симость элемен- тов изделия в художествен- ном оформле- нии	Самоана- лиз, оцен- ка одно- классни- ков	Демон- страция на вы- ставке	Реклама		
18	Элементы материало-	Химические во- локна.	1	Лабора- тор-	Классификация химиче- ских волокон. Технология	Знать класси- фикацию	Проверка лабора-	Подоб- рать	Офор- мить		

					жания температурного режима, влажности, состояния воздушной среды, уровня шума. Современные системы фильтрации воды	создания микроклимата в доме. Уметь пользоваться приборами		Фильтрация воды в походных условиях			
22	Эстетика и экология жилища	Роль комнатных растений в интерьере. Практическая работа «Подбор и посадка растений»	1	Комбинированный	Роль комнатных растений в жизни человека. Уход за растениями и их разновидности. Растения в интерьере квартиры и их влияние на микроклимат. Огород на подоконнике. Оформление балконов, лоджий	Знать влияние комнатных растений на микроклимат в жилище. Уметь ухаживать за комнатными растениями	Контроль за практически действиями	Экологическое обоснование работы			
Электротехнические работы (6 ч)											
23	Электроосветительные приборы. Электроприводы	Электроосветительные приборы. Практическая работа «Подбор бытовых приборов»	1	Комбинированный	Значимость и виды электроосветительных приборов. Пути экономии электроэнергии. Лампы накаливания и люминесцентные лампы дневного света, их достоинства, недостатки и особенности эксплуатации. ТБ	Знать пути экономии электрической энергии. Уметь пользоваться электроосветительными приборами	Опрос	Интернет	•		
24	Электроосветительные приборы. Электроприводы	Автоматические устройства. Элементы автоматики и схемы их устройств	1	Комбинированный	Виды и назначение автоматических устройств. Элементы автоматики в бытовых устройствах. Составление и чтение простейших схем автоматики	Знать основные виды автоматических устройств. Уметь читать простейшие схемы	Чтение схемы	Область применения устройств автоматики	Наличие автоматических устройств дома		

25	Электро-осветительные приборы. Электроприводы	Электроприборы, человек и окружающая среда	1	Комбинированный	Влияние электротехнических и электронных приборов на окружающую среду и здоровье человека. Соблюдение правил безопасности	Знать правила безопасного поведения. Уметь применять средства защиты от воздействия электроприборов	Опрос	Экологический рейд			
Творческие проектные работы (10 ч)											
26	Творческие проектные работы	Этапы творческого проекта «Разработка дизайнерской задачи с применением компьютера»	1	Комбинированный	Правила выполнения и оформления творческого проекта. Выбор и обоснование проблемы, дизайнерской задачи с применением компьютера, дизайн-анализ	Знать правила выполнения и оформления проекта. Уметь разрабатывать дизайнерскую задачу, проводить анализ	Разработка дизайнерской задачи	Интернет-ресурсы	Обсуждение выбранной темы в семье		
27	Творческие проектные работы	Технология выполнения изделия	1	Комбинированный	Работа с журналами, разработка рисунка. Подбор материалов по соответствующим критериям и инструментам. Технология выполнения выбранного изделия. Выдвижение идей для выполнения учебного проекта	Знать технологические особенности выполнения изделия. Уметь подбирать материалы и инструменты, цветовую гамму; выполнять эскиз изделия; соблюдать правила ТБ	Контроль за действиями	Интернет-ресурсы	Продумать этапы творческого проекта		
28	Творческие	Практическая работа	1	Комбинированный	Последовательность выполнения изделия: ВТО.	Знать технологическую	Контроль качества	Альтернатива	Отработка		

	проектные работы	«Изготовление изделия»		ванный	Техника безопасности при работе с утюгом. Корректировка плана выполнения проекта в соответствии с проведенным анализом правильности выбора решений	последовательность выполнения работы. Уметь последовательно выполнять изделие; соблюдать правила выполнения ВТО	работы	тивные виды отделки	навыков выполнения выбранного рисунка		
29	Творческие проектные работы	Экономическое и экологическое обоснование творческого проекта	1	Комбинированный	Расчет стоимости изделия. Экологическое обоснование. Реклама. Выполнение творческого проекта	Знать основные технологические понятия. Уметь рассчитывать стоимость изделия; проводить самоанализ	Самоанализ	Самооценка	Реклама		
30	Творческие проектные работы Защита творческого проекта		1	Защита	Презентация готового изделия, защита проекта	Уметь обосновать целесообразность предлагаемого изделия; провести презентацию изделия	Оценка работы и проекта	Самооценка			
Дизайн дошкольного (4ч)											
31	Дизайн дошкольного участка	Обустройство дошкольного участка. Цветочно-декоративные растения. ТБ	1	Комбинированный	Формирование умений составления плана работ обустройства дошкольного участка и организация его выполнения.	Знать сущность составления плана, ассортимент растений.	Опрос	Подбор иллюстраций цветочных	Подбор иллюстраций (из СМИ)		

					Ассортимент цветочно-декоративных растений	Уметь составлять план благоустройства пришкольного участка		культур	цветочных культур		
32	Дизайн пришкольного участка	Агротехника культур. Понятие о сорте, сроках уборки и посадки	1	Комбинированный	Формирование представлений об агротехнике культур, понятии сорта и целесообразности соблюдения сроков посадки и уборки	Знать понятие сорта, агротехники культур и способы их выращивания. Уметь определять сроки посадки растений	Ответы на вопросы, тестирование	Инновационные способы обработки почвы	Обсудить с родителями		
33	Дизайн пришкольного участка	Защита растений от неблагоприятных факторов	1	Комбинированный	Неблагоприятные факторы региона: экологические, климатические, биологические. Наличие на растениях вредителей и способы борьбы с ними. Правила безопасной работы при опрыскивании растений	Знать неблагоприятные факторы региона, способы борьбы с вредителями растений. Уметь опрыскивать культурные растения для защиты их от вредителей и болезней	Определить наличие вредителей растений в школе	Интернет	Определить наличие вредителей комнатных растений		
34	Дизайн пришкольного участка	Анализ формирования культуры труда. Подведение итогов	1	Контроль и коррекция знаний, умений	Тестирование и обсуждение формирования культуры труда, выводы и планы трудовой деятельности на будущее	Знать о культуре труда на уроках технологии. Уметь составлять план трудовой деятельности	Тестирование	Мы и культура труда			