

МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Министерство просвещения и воспитания Ульяновской области

ОГБОУ "Гимназия №1 им.В.И.Ленина"

РАССМОТРЕНО

на заседании
кафедры

Усачева В.Н.

Протокол №1 от
«30» 09 2023 г.

СОГЛАСОВАНО

заместитель директора
по
НМР _____

Лебедева О.Ю.

Протокол НМС №1
от « 28 » августа
2023 г.

УТВЕРЖДЕНО

Ио директор
гимназии №1

Павлова Н.В.

Приказ №215
от « 29 » августа
2023 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

учебного предмета «Технология»

для обучающихся 7 классов

г. Ульяновск 2023 г.

СОДЕРЖАНИЕ

Пояснительная записка.....	
1. Предметные результаты.....	
2. Содержание учебного предмета	
3. Тематическое планирование.....	

Пояснительная записка

Рабочая программа по технологии составлена в соответствии с нормативными документами:

1. Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» № 273-03 от 29.12.2012 (с изменениями и дополнениями);
2. Приказ Министерства образования Российской Федерации «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования» № 1897 от 17 декабря 2010 года;
3. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации «Об утверждении федеральных перечней учебников, рекомендованных (допущенных) к использованию в образовательном процессе в образовательных учреждениях, реализующих образовательные программы общего образования и имеющих государственную аккредитацию» № 253 от 31 марта 2014 года.
4. Приказ Минобрнауки России №1577 от 31.12.2015 «О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт основного общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.12.2010г. №1897»
5. Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации «Об утверждении СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях» № 189 от 29.12.2010
6. Письмо Департамента общего образования Министерства образования и науки России от 19.04.2011г. №03-255 «О введении федерального государственного образовательного стандарта общего образования»
7. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 30.08.2013г №1015 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам начального общего, основного общего и среднего общего образования» (в ред. Приказа от 17.07.2015 №734).

Рабочая программа реализуется на основе учебно-методического комплекса:

Программа: Технология: Программа 5-8 классы / А.Т.Тищенко, Н.В.Синица. – М.: Вентана-Граф, 2013.

Учебник: Технология. Технологии ведения дома: 7 класс: Учебник для учащихся общеобразовательных организаций / Н.В.Синица, В.Д.Симоненко. – М.: Вентана-Граф, 2014

1. Предметные результаты

Предметные результаты освоения программы по технологии на уровне основного общего образования.

Для всех модулей обязательные предметные результаты:

организовывать рабочее место в соответствии с изучаемой технологией;
соблюдать правила безопасного использования ручных и электрифицированных инструментов и оборудования;

грамотно и осознанно выполнять технологические операции в соответствии изучаемой технологией.

К концу обучения:

приводить примеры развития технологий;
приводить примеры эстетичных промышленных изделий;
называть и характеризовать народные промыслы и ремёсла России;
называть производства и производственные процессы;
называть современные и перспективные технологии;
оценивать области применения технологий, понимать их возможности и ограничения;
оценивать условия и риски применимости технологий с позиций экологических последствий;
выявлять экологические проблемы;
называть и характеризовать виды транспорта, оценивать перспективы развития;

характеризовать технологии на транспорте, транспортную логистику;
характеризовать общие принципы управления;
анализировать возможности и сферу применения современных технологий;
характеризовать технологии получения, преобразования и использования энергии;
называть и характеризовать биотехнологии, их применение;
характеризовать направления развития и особенности перспективных технологий;
предлагать предпринимательские идеи, обосновывать их решение;
определять проблему, анализировать потребности в продукте;
овладеть методами учебной, исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, проектирования, моделирования, конструирования и эстетического оформления изделий;
характеризовать мир профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованность на рынке труда;
перечислять и характеризовать виды современных информационно-когнитивных технологий;
овладеть информационно-когнитивными технологиями преобразования данных в информацию и информации в знание;
характеризовать культуру предпринимательства, виды предпринимательской деятельности;
создавать модели экономической деятельности;
разрабатывать бизнес-проект;
оценивать эффективность предпринимательской деятельности;
характеризовать закономерности технологического развития цивилизации;
планировать своё профессиональное образование и профессиональную карьеру.

Формы организации образовательного процесса.

При обучении учащихся по данной рабочей учебной программе используются следующие общие формы обучения:

- ✓ индивидуальная (консультации);
- ✓ групповая (учащиеся работают в группах, создаваемых на различных основах: по темпу усвоения – при изучении нового материала, по уровню учебных достижений – на обобщающих по теме уроках);
- ✓ фронтальная (работа учителя сразу со всем классом в едином темпе с общими задачами);
- ✓ парная (взаимодействие между двумя учениками с целью осуществления взаимоконтроля).

При реализации данной рабочей учебной программы применяется классно – урочная система обучения. Таким образом, основной формой организации учебного процесса является урок. Кроме урока, используется ряд других организационных форм обучения

Групповые формы: групповая работа на уроке, групповые творческие задания, совместная пробно-поисковая деятельность.

Индивидуальные формы: самостоятельная деятельность, выполнение индивидуальных заданий, проект.

Технологии обучения.

- информационные технологии;
- информационно-коммуникативные технологии;
- игровые технологии;
- здоровьесберегающие технологии;
- дидактико-технологическое обеспечение учебного процесса: разноуровневые задания, индивидуальный подход, учет индивидуальных особенностей обучающихся.

- Дидактико-технологическое оснащение учебного процесса: пластилин, ткань, природный материал, наглядные образцы и т. д.

Механизмы формирования ключевых компетенций.

- ✓ учебно-познавательные – это готовность обучающегося к самостоятельной познавательной деятельности.
- ✓ информационные – это готовность учащихся самостоятельно работать с информацией различных источников, искать, анализировать и отбирать необходимую информацию.
- ✓ коммуникативные – это навыки работы в парах, в группах различного состава, умение представлять себя и вести дискуссии.
- ✓ социально-трудовые и компетенции личностного самосовершенствования – это готовность осуществлять физическое, духовное и интеллектуальное саморазвитие, сознавать долг и ответственность перед семьёй и школой.
- ✓ общекультурные – это осведомлённость учащихся в особенностях национальной и общечеловеческой культур, духовно-нравственных основах жизни человека и человечества

Виды контроля: текущий, тематический, фронтальный.

Формы контроля: объяснение поделки, тесты, выставка работ, защита проекта.

2. Содержание учебного предмета.

Технология домашнего хозяйства (4ч)

Вводное занятие. Инструктаж по технике безопасности

Теоретические сведения: цель и задачи изучения предмета «Технология» в 7 классе.

Содержание предмета. Организация учебного процесса в текущем году. Санитарно-гигиенические требования при работе в школьных мастерских. Инструктаж по технике безопасности и правилам внутреннего распорядка в школьных учебных мастерских.

Противопожарная безопасность.

Практические работы: знакомство с содержанием и последовательностью изучения предмета «Технология» в 7 классе. Знакомство с библиотекой кабинета.

Гигиена жилища.

Основные теоретические сведения: способы оформления интерьера; использование в интерьере декоративных изделий собственного изготовления; использование комнатных растений в интерьере, их влияние на микроклимат помещения.

Практические работы: подбор и посадка декоративных комнатных растений; выполнение эскиза интерьера детской комнаты, прихожей; подбор на основе рекламной информации бытовой техники с учетом потребностей и доходов семьи.

Кулинария (15 ч)

Физиология питания

Основные теоретические сведения: понятие о микроорганизмах. Полезное и вредное воздействие микроорганизмов на пищевые продукты. Источники и пути проникновения болезнетворных микробов в организм человека. Понятие о пищевых инфекциях. Заболевания, передающиеся через пищу. Профилактика инфекций. Первая помощь при пищевых отравлениях.

Практические работы (домашние): определение доброкачественности продуктов органолептическим способом. Определение срока годности консервов по маркировке на банке.

Мясо и мясные продукты. Блюда из мяса

Основные теоретические сведения: значение и место мясных блюд в питании. Русская народная кухня. Виды мясного сырья и его краткая характеристика. Способы определения качества мяса. Кулинарное использование мяса. Способы определения качества мяса. Виды тепловой обработки, применяемые при приготовлении блюд из мяса. Время приготовления и способы определения готовности кулинарных блюд. Оформление готовых блюд при подаче к столу.

Практические работы (домашние): составление меню, содержащее блюда из мяса. Определение качества мяса. Первичная обработка мяса. Приготовление блюд из мяса и подача к столу.

Мучные изделия

Основные теоретические сведения: виды теста. Рецепттура и технология приготовления теста с различными видами разрыхлителей. Влияние соотношения компонентов теста на качество готовых изделий. Виды начинок и украшений для изделий из теста.

Практические работы: выполнение эскизов художественного оформления праздничных пирогов, тортов, пряников, пирожных. Выпечка и оформление изделий из теста (домашняя работа).

Сладкие блюда и десерт

Основные теоретические сведения: сахар, его роль в кулинарии и в питании человека. Роль десерта в праздничном обеде. Исходные продукты, желирующие и ароматические вещества, используемые для приготовления сладких блюд и десерта.

Практические работы (домашние): приготовление желе и муссов. Приготовление пудингов, шарлоток, суфле, воздушных пирогов. Приготовление компота из свежих, сушеных, мороженых фруктов и ягод. Украшение десертных блюд свежими или консервированными ягодами и фруктами. Приготовления мороженого в домашних условиях. подача десерта к столу.

Заготовка продуктов

Основные теоретические сведения: значение количества сахара или сахарного сиропа для сохранности и качества варенья, повидла, джема, мармелада, цукатов, конфитюра. Способы определения готовности. Условия и сроки хранения. Хранение свежих кислых плодов и ягод с сахаром без стерилизации (лимонные кружки в сахаре, черная смородина с сахаром).

Практические работы (домашние): предварительная сортировка, нарезка и бланширование плодов перед варкой. Определение количества сахара. Приготовление варенья из ягод, джема из малины, красной и белой смородины, повидла и мармелада из слив, яблок, груш, персиков, абрикосов, цукатов из апельсиновых корок. Консервирование черной смородины с сахаром без стерилизации.

Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (18 ч)

Элементы материаловедения

Основные теоретические сведения: химические волокна; технология производства и свойства искусственных волокон; свойства тканей из искусственных волокон; использование тканей из искусственных волокон в производстве одежды; сложные переплетения нитей в тканях; зависимость свойств ткани от вида переплетения; уход за изделиями из искусственных волокон.

Практические работы: изучение свойств тканей из искусственных волокон; определение раппорта в сложных переплетениях.

Конструирование и моделирование

Основные теоретические сведения: виды женского легкого платья и спортивной одежды; силуэт и стиль в одежде; особенности моделирования плечевых изделий; зрительные иллюзии в одежде.

Практические работы: снятие мерок и запись результатов измерений; построение основы чертежа плечевого изделия; эскизная разработка модели швейного изделия; моделирование изделия выбранного фасона; подготовка выкройки к раскрою; выполнение эскизов спортивной одежды на основе цветовых контрастов.

Элементы машиноведения

Основные теоретические сведения: виды соединений деталей в узлах механизмов и машин; устройство качающегося челнока универсальной швейной машины; принцип образования двухниточного машинного стежка; назначение и принцип получения простой и сложной зигзагообразной строчки; наладка швейной машины.

Практические работы: разборка и сборка челнока универсальной швейной машины; обработка срезов зигзагообразной строчкой; применение зигзагообразной строчки для художественного оформления изделий; устранение неполадок при работе на швейной машине.

Проектирование и изготовление швейного изделия

Основные теоретические сведения: способы обработки проймы, горловины, застежек; обработка плечевых срезов тесьмой, притачивание кулиски; особенности раскладки выкройки на ткани с крупным рисунком. Этапы выполнения проекта, тематика и оценка проектов. Разработка проекта в программе Power Point. Защита проекта, критерии оценивания.

Практические работы: раскладка выкройки, обмеловка и раскрой ткани; выкраивание подкройной обтачки; перенос контурных и контрольных линий и точек на детали кроя; обработка деталей кроя; скалывание и сметывание деталей кроя; обработка стояче-отложного воротника и втачивание его в горловину; проведение примерки, выявление и исправление дефектов; стачивание деталей и выполнение отделочных работ; обработка проймы подкройной обтачкой, декоративная отделка жилета обтяжными пуговицами; влажно-тепловая обработка изделия; контроль и оценка качества готового изделия. Разработка и защита творческого проекта «Изготовление плечевого изделия»

Художественные ремесла (28 часов)

Вышивание, вязание.

Основные теоретические сведения: краткие сведения из истории рукоделия; изделия, связанные крючком, их место в современной моде; условные обозначения, применяемые при вязании крючком; раппорт узора и его запись. Материалы и оборудование для вышивки. Приёмы подготовки ткани к вышивке. Технология выполнения прямых, петлеобразных, петельных, крестообразных и косых ручных стежков.

Практические работы: работа с журналами мод; зарисовка современных и старинных узоров и орнаментов; инструменты и материалы для вязания крючком; подготовка материалов к работе; выбор спиц в зависимости от ниток и узора; определение количества петель и ниток; выполнение различных петель; набор петель; изготовление образцов вязания.

Технология творческой и опытнической деятельности (5 часов).

Теоретические сведения: понятие конструкторской и технологической документации.

Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах.

3. Тематическое планирование

№ п/п	Наименование раздела	Всего часов
1	Технология домашнего хозяйства	4
2	Кулинария	15
3	Создание изделий из текстильных материалов	18
4	Художественные ремёсла	26
5	Технология творческой и опытнической деятельности	5
	ИТОГО:	68

