

Пояснительная записка.

Рабочая программа учебного курса по технологии для 7 класса разработана на основе

- Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования (приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 декабря 2010 г. № 1897 с изменениями)
- Авторской программы по технологии для 7 класса. Авторы В. Д. Симоненко, А. А. Электв, Б.А. Гончаров и др. Сборник «Рабочие программы. Технология. 5-8 классы авт.-сост. А.Т. Тищенко, Н.В. Синеца. — М.: Вентана-Граф, 2016.
- Основной образовательной программы основного общего образования МОУ СШ № 115 Красноармейского района Волгограда.

Планируемые результаты освоения учебного предмета.

Программа обеспечивает достижение следующих результатов:

личностные:

- 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;
- 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, здоровье-сберегающих технологий, правил поведения в чрезвычайных ситуациях, бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам);
- самооценка готовности к предпринимательской деятельности в сфере технического труда.

Метапредметные результаты

- 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;
- 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;
- 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

- 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;
- 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;
- 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;
- 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;
- 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;
- 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 программы

ВВЕДЕНИЕ (2 ч)

Вводное занятие

Вводный и первичный инструктаж на рабочем месте

ИНТЕРЬЕР ЖИЛОГО ДОМА (8 ч)

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 для уборки.

Санитарно-гигиенические требования к уборке помещений. Современные бытовые приборы для уборки помещений; современные технологии и технические средства для создания микроклимата, их виды, 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 эскиза или презентации.

Подготовка к защите и защита проекта.

Выпускник научится:

- выявлять пути экономии электроэнергии в быту;
- соблюдать правила безопасного пользования бытовыми электро-приборами;
- читать электрические схемы;
- различать и разбираться в предназначении и применении источников тока: гальванических элементов, генераторов тока;
- составлять электрические схемы, которые применяются при разработке электроустановок, создании и эксплуатации электрифицированных приборов и аппаратов, используя дополнительные источники информации (включая Интернет);
- осуществлять оценку качества сборки, надёжности изделия и удобства его использования;
- разрабатывать проект освещения выбранного помещения, включая отбор конкретных приборов.

КУЛИНАРИЯ (12 ч)

Блюда из молока и кисломолочных продуктов (2 ч)

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, запеканки.

Практическая работа

Приготовление молочного супа, молочной каши или блюда из творога.

Изделия из теста (6 ч)

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 слоеного (готового или скороспелого) теста. Виды изделий из слоеного теста.

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

Практические работы

Приготовление изделий из жидкого теста. Приготовление изделий из слоеного и песочного теста.

Технология приготовления сладостей, десертов, напитков (2 ч)

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

Сладкие напитки. Технология приготовления компота, морса, киселя.

Практическая работа

Приготовление сладких блюд и напитков.

Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет (2 ч)

Основные теоретические сведения

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.

Практическая работа

Разработка приглашения на торжество в редакторе Microsoft Word.

Выпускник научится:

- составлять рацион питания подростка;
 - обрабатывать пищевые продукты способами, сохраняющими их пищевую ценность;
 - реализовывать санитарно-гигиенические требования применительно к технологиям обработки пищевых продуктов;
 - использовать различные виды доступного оборудования в технологиях обработки пищевых продуктов;
 - выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах;
 - определять доброкачественность пищевых продуктов по внешним признакам;
 - составлять меню;
 - выполнять механическую и тепловую обработку пищевых продуктов;
 - соблюдать правила хранения пищевых продуктов, полуфабрикатов и готовых блюд; заготавливать впрок овощи и фрукты;
 - оказывать первую помощь при порезах, ожогах и пищевых отравлениях.
- Выпускник получит возможность научиться:

- исследовать продукты питания лабораторным способом;
- оптимизировать время и энергетические затраты при приготовлении различных блюд;
- осуществлять рациональный выбор пищевых продуктов с учётом их питательной ценности и принципов здорового питания;
- составлять индивидуальный режим питания;
- осуществлять приготовление блюд национальной кухни;
- сервировать стол, эстетически оформлять блюда.

СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ МАТЕРИАЛОВ (28 ч)

Элементы материаловедения (2 ч)

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 сырьевому составу.

Ассортимент шерстяных и шелковых тканей.

Практическая работа

Определение сырьевого состава тканей и изучение их свойств.

Конструирование поясной одежды (6 ч)

Основные теоретические сведения

Виды поясной одежды. Юбка в народном костюме. Виды тканей, используемых для пошива юбок. Конструкции юбки (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 учетом особенностей фигуры. Моделирование юбки 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 ее к раскрою.

Швейные ручные работы (2 ч) .

Основные теоретические сведения

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

Практическая работа

Изготовление образцов ручных швов.

Технология машинных работ (2 ч)

Основные теоретические сведения

Приспособления к швейной машине: лапки для пришивания пуговиц, потайной застежки-молнии, для потайного подшивания, лапка для обметывания петель. Приемы обработки

среза изделия кривой бейкой. Виды окантовочного шва: с закрытыми срезами, с открытым срезом. Безопасные приемы труда при работе на швейной машине.

Практическая работа

Изготовление образцов машинных швов.

Выпускник научится:

- выбирать объекты труда в зависимости от потребностей людей, наличия материалов и оборудования;
- читать и создавать технические рисунки, чертежи, технологические карты;
- выполнять приёмы работы ручным инструментом и станочным оборудованием;
- осуществлять изготовление деталей, сборку и отделку изделий из древесины по рисункам, эскизам и чертежам;
- распознавать металлы, сплавы и искусственные материалы;
- выполнять разметку заготовок;
- изготавливать изделия в соответствии с разработанным проектом;
- осуществлять инструментальный контроль качества изготовленного изделия (детали);
- выполнять отделку изделий, использовать один из распространённых в регионе видов декоративно-прикладной обработки материалов;
- описывать технологическое решение с помощью текста, рисунков, графического изображения;
- анализировать возможные технологические решения, определять их достоинства и недостатки в контексте заданной ситуации;
- определять назначение и особенности различных швейных изделий;
- различать основные стили в одежде и современные направления моды;
- различать виды традиционных народных промыслов;
- выбирать вид ткани для определённых типов швейных изделий;
- снимать мерки с фигуры человека;
- строить чертежи простых швейных изделий;
- подготавливать швейную машину к работе;
- выполнять технологические операции по изготовлению швейных изделий;
- проводить влажно-тепловую обработку;
- выполнять художественное оформление швейных изделий.
- Выпускник получит возможность научиться:
- определять способы графического отображения объектов труда;
- выполнять чертежи и эскизы с использованием средств компьютерной поддержки;
- разрабатывать оригинальные конструкции в заданной ситуации: нахождение вариантов, отбор решений, проектирование и конструирование, испытания, анализ, способы модернизации, альтернативные решения;
- выполнять несложное моделирование швейных изделий;
- планировать (разрабатывать) получение материального продукта в соответствии с собственными задачами (включая моделирование и разработку документации) или на основе самостоятельно проведённых исследований потребительских интересов;
- проектировать и изготавливать материальный продукт на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) и сложных (требующих регулирования/настройки) рабочих инструментов /технологического оборудования;
- разрабатывать и создавать швейные изделия на основе собственной модели;

- оптимизировать заданный способ (технологии) получения материального продукта (на основании собственной практики использования этого способа).

Творческий проект «Праздничный наряд» (16 ч)

Основные теоретические сведения

Проектирование праздничного наряда: выбор лучшей идеи (модели юбки) и обоснование. Организация рабочего места для работ. Последовательность и приемы раскроя поясного швейного изделия. Подготовка ткани и выкройки к раскрою. Подготовка выкройки к раскрою. Раскрой изделия: правила раскладки выкроек на ткани, раскладка выкроек 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 застежки-молнии. Технология обработки боковых срезов, пояса, 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 с застежкой-молнией. Обработка складок, вытачек. Примерка изделия и устранение дефектов. Обработка верхнего среза прямым притачным поясом. Обработка нижнего среза юбки (потайными стежками). Влажно-тепловая обработка изделия. Контроль, оценка и самооценка качества готового изделия. Защита проекта.

ХУДОЖЕСТВЕННЫЕ РЕМЁСЛА (18 ч)

Ручная роспись тканей (4 ч)

Основные теоретические сведения

Виды росписи по ткани. Художественные особенности различных техник росписи по ткани. Материалы, инструменты, приспособления. Красители анилиновые и на основе растительного сырья. Приемы 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 (8 ч)

Основные теоретические сведения

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

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

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

Виды вышивки по свободному контуру (гладьевые швы).

Вышивка лентами: материалы, инструменты, приспособления. Приемы 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» (6 ч)

Основные теоретические сведения

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

Практические работы

Выполнение проекта «Подарок своими руками». Защита проекта.

Выпускник научится:

- планировать и выполнять учебные технологические проекты;
- выявлять и формулировать проблему;
- обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продукта или желаемого результата;
- планировать этапы выполнения работ;
- составлять технологическую карту изготовления изделия;
- выбирать средства реализации замысла;
- осуществлять технологический процесс;
- контролировать ход и результаты выполнения проекта;
- представлять результаты выполненного проекта:
- пользоваться основными видами проектной документации;
- готовить пояснительную записку к проекту;
- оформлять проектные материалы, представлять проект к защите.