

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
«Лицей № 46» городского округа город Уфа Республики Башкортостан

«РАССМОТРЕНО»
Руководитель МО
И. Л. Ю. Павлова
Протокол № 1
«29» августа 2018 г.

«СОГЛАСОВАНО»
Зам. директора по УВР
С. С. С.
«29» августа 2018 г.

«УТВЕРЖДАЮ»
Директор МАОУ «Лицей № 46»
Г. А. Ерёмкина
Приказ № 390
«29» августа 2018 г.

Рабочая программа

по технологии

класс 7 а, 7 б, 7 в

(изучение предмета на базовом уровне)

на 2018 - 2019 учебный год

(Рабочая программа составлена на основе
примерной программы учебного предмета технология,
учебного плана МАОУ «Лицей № 46»,
с учетом целей и задач ОП НОО (ОП ООО))

Ф.И.О. разработчика программы
Павлова Людмила Юрьевна

Должность
учитель технологии
высшей категории

Уфа, 2018

**Пояснительная записка
к тематическому плану
7 класс**

Рабочая программа по предмету «Технология» («Обслуживающий труд») для основной школы составлена на основе Фундаментального ядра содержания общего образования и Требований к результатам освоения основной общеобразовательной программы основного общего образования, представленных в федеральном государственном образовательном стандарте основного общего образования второго поколения, программы по технологии 5-8 классы автор А.О. Кожина: М. «Дрофа», 2012г.

Программа адресована 7 классам обучающихся МАОУ «Лицей № 46» городского округа город Уфа Республики Башкортостан для обязательного изучения учебного предмета «Технология» на этапе полного среднего образования из расчета двух учебных часов в неделю в 7 классах и составлена на основе Федерального базисного плана для обучающихся 7 классов **общеобразовательных учреждений** Российской Федерации и отводит 70 часов в год, а также примерной программы к УМК О.А. Кожиной «Технология. Технологии ведения дома» 5-8 кл.; учебной программы по технологии для общеобразовательных учреждений. Разработка рабочей программы обусловлена необходимостью согласовать существующие примерные программы по технологии с учебно-методическим пособием.

Цели изучения учебного предмета «Технология»

Основными целями учебного предмета «Технология» в системе основного общего образования являются:

- формирование представлений о составляющих техносферы, современном производстве и распространённых в нём технологиях;
- освоение технологического подхода как универсального алгоритма преобразующей и созидательной деятельности;
- овладение безопасными приемами труда, общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для поиска и использования технологической информации, проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства, самостоятельного и осознанного определения своих жизненных и профессиональных планов;
- развитие познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;
- воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремлённости, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда;
- получения опыта применения политехнических и технологических знаний и умений в самостоятельной практической деятельности.

Обучение школьников технологии строится на основе освоения конкретных процессов преобразования и использования материалов, энергии, информации, объектов природной и социальной среды.

Содержание программы предусматривает освоение материала по следующим сквозным образовательным линиям:

- технологическая культура;
- распространённые технологии современного производства;
- культура и эстетика труда;
- получение, обработка, хранение и использование технической и технологической информации;
- основы черчения, графики и дизайна;
- знакомство с миром профессий, построение планов профессионального образования и трудоустройства;
- влияние технологических процессов на окружающую среду и здоровье человека;
- декоративно-прикладное творчество, проектная деятельность;
- история, перспективы и социальные последствия развития технологии и техники.

Изучение технологии в основной школе по направлению технология дома, реализуемая в учебниках «Технология. Обслуживающий труд», обеспечивает достижение следующих результатов.

Личностные результаты:

1. Проявление познавательных интересов и творческой активности в данной области предметной технологической деятельности.
2. Выражение желания учиться и трудиться на производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей.
3. Развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности.
4. Владение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда.
5. Самооценка своих умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации.
6. Планирование образовательной и профессиональной карьеры.
7. Осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации.
8. Бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам.
9. Готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства.
10. Проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности.

Метапредметные результаты

1. Планирование процесса познавательной деятельности.
2. Ответственное отношение к выбору питания, соответствующего нормам здорового образа жизни.

3. Определение адекватных условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов.
4. Проявление нестандартного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса.
5. Самостоятельное выполнение различных творческих работ по созданию оригинальных изделий декоративно-прикладного искусства.
6. Виртуальное и натурное моделирование художественных и технологических процессов и объектов.
7. Аргументированная защита в устной или письменной форме результатов своей деятельности.
8. Выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную или социальную значимость.
9. Выбор различных источников информации для решения познавательных и коммуникативных задач, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных.
10. Использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов, имеющих личностную или общественно значимую потребительную стоимость.
11. Согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками.
12. Объективная оценка своего вклада в решение общих задач коллектива.
13. Оценка своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам.
14. Обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах.
15. Соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства.
16. Соблюдение безопасных приемов познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда.

Предметные результаты

В познавательной сфере:

- 1) рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;
- 2) оценка технологических свойств материалов и областей их применения;
- 3) ориентация в имеющихся и возможных технических средствах и технологиях создания объектов труда;
- 4) владение алгоритмами и методами решения технических и технологических задач;
- 5) распознавание видов инструментов, приспособлений и оборудования и их технологических возможностей;
- 6) владение методами чтения и способами графического представления технической и технологической информации;

- 7) применение общенаучных знаний в процессе осуществления рациональной технологической деятельности;
- 8) владение способами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;
- 9) применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов.

В трудовой сфере:

- 1) планирование технологического процесса и процесса труда;
- 2) организация рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда;
- 3) подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии;
- 4) проведение необходимых опытов и исследований при подборе материалов и проектировании объекта труда;
- 5) подбор инструментов и оборудования с учетом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;
- 6) планирование последовательности операций и составление технологической карты;
- 7) выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений;
- 8) определение качества сырья и пищевых продуктов органолептическими и лабораторными методами;
- 9) приготовление кулинарных блюд из молока, овощей, рыбы, мяса, птицы, круп и др. с учетом требований здорового образа жизни;
- 10) формирование ответственного отношения к сохранению своего здоровья;
- 11) составление меню для подростка, отвечающего требованию сохранения здоровья;
- 12) заготовка продуктов для длительного хранения с максимальным сохранением их пищевой ценности;
- 13) соблюдение безопасных приемов труда, правил пожарной безопасности, санитарии и гигиены;
- 14) соблюдение трудовой и технологической дисциплины;
- 15) выбор и использование кодов и средств представления технической и технологической информации и знаковых систем (текст, таблица, схема, чертеж, эскиз, технологическая карта и др.) в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;
- 16) контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и мерительных инструментов и карт пооперационного контроля;
- 17) выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;
- 18) документирование результатов труда и проектной деятельности;
- 19) расчет себестоимости продукта труда.

В мотивационной сфере:

- 1) оценка своей способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности;
- 2) выбор профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального обучения;
- 3) выраженная готовность к труду в сфере материального производства;
- 4) согласование своих потребностей и требований с другими участниками познавательно-трудовой деятельности;
- 5) осознание ответственности за качество результатов труда;
- 6) наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;
- 7) стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда.

В эстетической сфере:

- 1) дизайнерское конструирование изделия;
- 2) применение различных технологий декоративно-прикладного искусства (роспись ткани, ткачество, войлок, вышивка, шитье и др.) в создании изделий материальной культуры;
- 3) моделирование художественного оформления объекта труда;
- 4) способность выбрать свой стиль одежды с учетом особенности своей фигуры;
- 5) эстетическое оформление рабочего места и рабочей одежды;
- 6) сочетание образного и логического мышления в процессе творческой деятельности;
- 7) создание художественного образа и воплощение его в материале;
- 8) развитие пространственного художественного воображения;
- 9) развитие композиционного мышления;
- 10) развитие чувства цвета, гармонии и контраста;
- 11) развитие чувства пропорции, ритма, стиля, формы;
- 12) понимание роли света в образовании формы и цвета;
- 13) решение художественного образа средствами фактуры материалов;
- 14) использование природных элементов в создании орнаментов, художественных образов моделей;
- 15) сохранение и развитие традиций декоративно-прикладного искусства и народных промыслов в современном творчестве;
- 16) применение художественного проектирования в оформлении интерьера жилого дома, школы и др.;
- 17) применение методов художественного проектирования одежды;
- 18) художественное оформление кулинарных блюд и сервировка стола;
- 19) соблюдение правил этикета.

В коммуникативной сфере:

- 1) умение быть лидером и рядовым членом коллектива;
- 2) формирование рабочей группы с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива;

- 3) выбор знаковых систем и средств для кодирования и оформления информации в процессе коммуникации;
- 4) публичная презентация и защита идеи, варианта изделия, выбранной технологии и др.;
- 5) способность к коллективному решению творческих задач;
- 6) способность объективно и доброжелательно оценивать идеи и художественные достоинства работ членов коллектива;
- 7) способность прийти на помощь товарищу;
- 8) способность бесконфликтного общения в коллективе.

В физической сфере:

- 1) развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и приспособлениями;
- 2) достижение необходимой точности движений и ритма при выполнении различных технологических операций;
- 3) соблюдение требуемой величины усилия, прикладываемого к инструменту с учетом технологических требований;
- 4) развитие глазомера;
- 5) развитие осязания, вкуса, обоняния.

В результате обучения по данной программе учащиеся должны овладеть:

- трудовыми и технологическими знаниями и умениями по преобразованию и использованию материалов, энергии, информации, необходимыми для создания продуктов труда в соответствии с предполагаемыми функциональными и эстетическими свойствами;
- умениями ориентироваться в мире профессий, оценивать свои профессиональные интересы и склонности к изучаемым видам трудовой деятельности, составлять жизненные и профессиональные планы;
- навыками 5 самостоятельного планирования и ведения домашнего хозяйства; культуры труда, уважительного отношения к труду и результатам труда;
- ответственным отношением к сохранению своего здоровья и ведению здорового образа жизни, основой которого является здоровое питание.

**Содержание учебной дисциплины «Технология» (обслуживающий труд),
классы: 7 а, 7 б, 7 в**

	Название раздела	Количество часов
1	Вводное занятие. Правила поведения в кабинете «Технология», санитарно-гигиенические требования	1
2	Кулинария (16 ч)	
	Физиология питания	2
	Изделия из теста	8
	Сладкие блюда и десерты	4
	Заготовка продуктов	2

3	Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (36 ч)	
	Элементы материаловедения	2
	Элементы машиноведения	2
	Конструирование и моделирование плечевого изделия с цельнокроеным рукавом и брюк	8
	Технология изготовления плечевого изделия с цельнокроеным рукавом и брюк	14
	Рукоделие (10 часов)	
	Вязание крючком	8
	Макраме	2
4	Технология ведения дома (4 часа)	
	Эстетика и экология жилища	4
5	Электротехнические работы (2 часа)	
	Электроосветительные и электронагревательные приборы. Электроприводы	2
6	Творческие проекты	9
7	Резервное время	2
	Итого	70

**Календарно-тематическое планирование
2018 - 19 учебный год
Классы: 7 а, 7 б, 7 в**

№ урока	Дата по плану	Дата фактически	Тема раздела, урока	Примечания
1 четверть				
1.	1-79.09	7а	Вводное занятие. Вводный и первичный инструктаж по ОТ, правилам поведения в кабинете «Технология», санитарно-гигиеническим требованиям. Правила организации труда на уроках технологии и в повседневной жизни	
		7б		
		7в		
Технология творческой исследовательской и опытнической деятельности (1 ч)				
2.	1-9.09	7а	Творческие учебные проекты. Составляем план действий и последовательность шагов для достижения цели. Оформляем результаты работы	
		7б		
		7в		
Кулинария (16 ч)				
Физиология питания (2 ч)				
3.	10-16.09	7а	Понятие о микроорганизмах	
		7б		
		7в		
4.	10-16.09	7а	Полезное и вредное воздействие микроорганизмов на пищевые	
		7б		

		7в	продукты. Пищевые отравления и их профилактика	
Изделия из теста (8 ч)				
5.	17-23.09	7а	Виды теста. Инструменты и приспособления для приготовления теста. Продукты для приготовления изделий из теста	
		7б		
		7в		
6.	17-23.09	7а	Приготовление бездрожжевого теста. Песочное тесто. Бисквитное тесто. Заварное тесто. Слоеное тесто	
		7б		
		7в		
7.	24.09-30.09	7а	Приготовление дрожжевого теста (опарным и безопарным способами)	
		7б		
		7в		
8.	24.09-30.09	7а	Приготовление изделий из песочного теста. Приготовление изделий из слоеного теста.	
		7б		
		7в		
9.	1-7.10	7а	Изделия из жидкого теста. Тесто для блинчиков	
		7б		
		7в		
10.	1-7.10	7а	Приготовление блюд из жидкого теста	
		7б		
		7в		
11.	8-14.10	7а	Тесто для пельменей, вареников, домашней лапши	
		7б		
		7в		
12.	8-14.10	7а	Приготовление вареников	
		7б		
		7в		
Сладкие блюда и десерты (4 ч)				
13.	15-21.10	7а	Приготовление холодных десертов. Механическая обработка фруктов и ягод. Муссы и желе.	
		7б		
		7в		
14.	15-21.10	7а	Компоты и кисели. Приготовление киселя из ягод	
		7б		
		7в		
15.	22-28.10	7а	Приготовление горячих сладких блюд. Сервировка десертного стола.	
		7б		
		7в		
16.	22-28.10	7а	Приготовление «воздушного» пирога с яблоками.	
		7б		
		7в		
2 четверть				
Заготовка продуктов (2 ч)				
17.	3-11.11	7а	Консервирование плодов и ягод	
		7б		
		7в		
18.	3-11.11	7а	Приготовление варенья из яблок	
		7б		
		7в		
Технология творческой исследовательской и опытнической деятельности (2 ч)				

19.	12-18.11	7а	Организация праздника. Проект «Праздничный сладкий стол» (Начало)	
		7б		
		7в		
20.	12-18.11	7а	Проект «Праздничный сладкий стол». Защита проекта	
		7б		
		7в		
Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (36 ч)				
Элементы материаловедения (2 ч)				
21.	19-25.11	7а	Химические волокна.	
		7б		
		7в		
22.	19-25.11	7а	Свойства волокон. Определение волокнистого состава тканей из натуральных и химических волокон	
		7б		
		7в		
Элементы машиноведения (2 ч)				
23.	26.11-2.12	7а	Общие сведения о соединении деталей в изделии. Образование челночного стежка	
		7б		
		7в		
24.	26.11-2.12	7а	Приспособления малой механизации, применяемые при изготовлении швейных изделий	
		7б		
		7в		
Конструирование и моделирование плечевого изделия с цельнокроеным рукавом (8 ч). <i>Черчение и графика</i>				
25.	3-9.12	7а	История моды. Виды женского легкого платья и спортивной одежды. Создание одежды с учетом зрительных иллюзий	
		7б		
		7в		
26.	3-9.12	7а	Снятие мерок для построения чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом	
		7б		
		7в		
27.	10-16.12	7а	Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом в масштабе 1:4	
		7б		
		7в		
28.	10-16.12	7а	Моделирование плечевого изделия с цельнокроеным рукавом	
		7б		
		7в		
29.	17-23.12	7а	Построение чертежей воротников	
		7б		
		7в		
30.	17-23.12	7а	Разработка модели швейного изделия на основе чертежа платья с цельнокроеным рукавом	
		7б		
		7в		
31.	24-31.12	7а	Построение выкройки плечевого изделия с цельнокроеным рукавом в масштабе 1:1	
		7б		
		7в		
32.	24-31.12	7а	Подготовка выкройки к раскрою	
		7б		
		7в		
3 четверть				
Технология изготовления плечевого изделия с цельнокроеным рукавом (14 ч)				
33.	14-20.01	7а	Повторный инструктаж по ТБ.	

		7б	Раскладка выкройки изделия на ткани с направленным рисунком. Правила безопасности при влажно-тепловой обработке	
		7в		
34.	14-20.01	7а	Раскрой изделия. Правила ТБ при работе с ножницами	
		7б		
		7в		
35.	21-27.01	7а	Подготовка деталей кроя к обработке. Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя. Правила ТБ при работе с иглками и булавками	
		7б		
		7в		
36.	21-27.01	7а	Подготовка изделия к примерке	
		7б		
		7в		
37.	28.01-3.02	7а	Проведение примерки. Исправление дефектов	
		7б		
		7в		
38.	28.01-3.02	7а	Обработка плечевых срезов изделия тесьмой. Правила ТБ при работе на швейной машине	
		7б		
		7в		
39.	4-10.02	7а	Обработка горловины изделия	
		7б		
		7в		
40.	4-10.02	7а	Обработка низа рукавов	
		7б		
		7в		
41.	11-17.02	7а	Обработка боковых срезов	
		7б		
		7в		
42.	11-17.02	7а	Обработка застежки плечевого изделия с притачным подбортом	
		7б		
		7в		
43.	18-24.02	7а	Обработка края изделия косой бейкой. Раскрой и обработка косой бейки	
		7б		
		7в		
44.	18-24.02	7а	Обработка косой бейки	
		7б		
		7в		
45.	25.02-3.03	7а	Обработка низа изделия	
		7б		
		7в		
46.	25.02-3.03	7а	Окончательная отделка изделия	
		7б		
		7в		
Технология творческой исследовательской и опытнической деятельности (4 ч)				
47.	4-10.03	7а	Творческий проект «Наряд для семейного обеда». Обоснование проекта.	
		7б		
		7в		
48.	4-10.03	7а	Технологический этап изготовления	
		7б		

		7в	проекта (начало)	
49.	11-17.03	7а	Технологический этап изготовления проекта (продолжение)	
		7б		
		7в		
50.	11-17.03	7а	Технологический этап изготовления проекта (окончание). Защита проекта	
		7б		
		7в		
Рукоделие (10 часов)				
Вязание крючком (8 ч)				
51.	18-24.03	7а	Вязание крючком. Инструменты и материалы для вязания крючком. Правила ТБ при ручном вязании	
		7б		
		7в		
52.	18-24.03	7а	Подготовка материалов к работе. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком.	
		7б		
		7в		
4 четверть				
53.	1-7.04	7а	Выбор крючка в зависимости от ниток и узора. Начало вязания. Воздушные петли	
		7б		
		7в		
54.	1-7.04	7а	Виды петель при вязании крючком	
		7б		
		7в		
55.	8-14.04	7а	Вязание столбиком без накида	
		7б		
		7в		
56.	8-14.04	7а	Вязание столбика с накидом	
		7б		
		7в		
57.	15-21.04	7а	Вязание круглого полотна	
		7б		
		7в		
58.	15-21.04	7а	Вязание квадратного полотна	
		7б		
		7в		
Макраме (2 ч)				
59.	22-28.04	7а	Инструменты и материалы для плетения. Техника плетения	
		7б		
		7в		
60.	22-28.04	7а	Основные узлы и узоры плетения	
		7б		
		7в		
Технология творческой исследовательской и опытнической деятельности (2 ч)				
61.	29.04-5.05	7а	Творческий проект «Изготовление сувенира». Технологический этап изготовления проекта (начало)	
		7б		
		7в		
62.	29.04-5.05	7а	Технологический этап изготовления проекта «Изготовление сувенира». Защита проекта	
		7б		
		7в		
Технология ведения дома (4 часа)				
63.	6-12.05	7а	Общие сведения из истории интерьера,	

		7б	национальные традиции. Требования к интерьеру прихожей, детской комнаты. Способы оформления интерьера.	
		7в		
64.	6-12.05	7а	Оформление интерьера комнатными растениями. Уход за комнатными растениями.	
		7б		
		7в		
65.	13-19.05	7а	Использование в интерьере декоративных изделий собственного изготовления.	
		7б		
		7в		
66.	13-19.05	7а	Роль освещения в интерьере. Правила подбора и пользования бытовой техникой.	
		7б		
		7в		
<i>Электротехнические работы (2 часа)</i>				
67.	20-26.05	7а	Электроосветительные приборы. Правила безопасности при эксплуатации электроприборов.	
		7б		
		7в		
68.	20-26.05	7а	Электронагревательные приборы	
		7б		
		7в		
69.	27-31.05	7а	Резерв	
		7б		
		7в		
70	27-31.05	7а	Резерв	
		7б		
		7в		
Итого 70 часов				