

Автономное некоммерческое образовательное учреждение
«Лицей «Ковчег-XXI»

ПРИНЯТО
протоколом заседания методического объединения
учителей математики и информатики
от «30» 08 2022 года № 1

СОГЛАСОВАНО
Заместитель директора по УВР
от «30» 08 2022 года
Гусев А.Н.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПО ПРЕДМЕТУ «ТЕХНОЛОГИЯ»

7 классы
Срок освоения: 1 год

Разработчики программы:
Методическое объединение учителей
математики и информатики

2022

I. Пояснительная записка

Рабочая программа по Технологии для 7 класса разработана на основе авторской программы «Технология. Обслуживающий труд. 7 класс» под редакцией Ю.Л. Хотунцева, В.Д. Симоненко (М., «Просвещение» 2008г.) и соответствует Федеральному государственному образовательному стандарту основного общего образования (ФГОС ООО) утвержденному приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 декабря 2010 г. № 1897.

Реализация учебной программы обеспечивается учебником «Технология. Обслуживающий труд. 7 класс» коллектива авторов: О.А.Кожинной, Е.Н.Кудаковой, С.Э.Меркуцкой под редакцией О.А.Кожинной (М., Дрофа, 2014г.), включенным в Федеральный перечень учебников, рекомендуемых к использованию при реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ начального общего, основного общего, среднего общего образования.

- основной образовательной программы АНОО «Лицей «Ковчег-XXI»,
- учебного плана АНОО «Лицей «Ковчег-XXI», на 2022-2023 учебный год,
- Федерального перечня учебников, рекомендованных к использованию при реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ начального общего, основного общего, среднего общего образования (утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 31.03.2014 г. №253, учитывая изменения и дополнения).

В авторской программе отсутствуют отдельные содержательные элементы. В рабочую программу при сохранении расписки авторской программы в содержание уроков внесены следующие элементы

№№	Раздел (Тема)	Дополнение содержания в соответствии с расширением	Кол-во часов, отведенное на расширение
1	Создание изделий из текстильных и поделочных материалов	За счет резервного времени (3 часа) введён раздел «ТБ на уроках технологии. Личная гигиена подростка» (1 час) и расширены разделы «Рукоделие и «художественные ремёсла» (2 часа)	3

ИТОГО: 3 часа

Внесение данных изменений позволяет глубже охватить весь изучаемый материал по программе, повысить уровень обученности учащихся по предмету, а также более эффективно осуществить индивидуальный подход в процессе обучения учащихся.

В соответствии с учебным планом школы рабочая программа рассчитана на 34 часа в год (1 час в неделю).

II. Планируемые результаты освоения учебного предмета

Личностные результаты

У выпускника будут сформированы:

- Осознание своей идентичности как гражданина страны, члена семьи. Этнической и религиозной группы. Локальной и региональной общности;
- Освоение гуманистических традиций и ценностей современного общества;
- Уважения прав и свобод человека;
- Осмысление социально- нравственного опыта предшествующих поколений;
- Способность к определению своей позиции и ответственному поведению в современном обществе;
- Понимание культурного многообразия мира, уважение к культуре своего и других народов. Толерантность.

Выпускник получит возможность для формирования:

- Целостного мировоззрения, учитывающего культурное, языковое, духовное многообразие современного мира;
- Компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками, взрослыми в процессе образовательной, творческой деятельности;
- Эстетического вкуса;
- Ответственного отношения к учению, готовность и способность обучающихся к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию;
- Целостного мировоззрения, учитывающего культурное, языковое, духовное многообразие современного мира

Метапредметные результаты

Выпускник научится:

- Сознательно организовать и регулировать свою деятельность (учебную, общественную и др.);
- Владеть умениями работать с учебной и внешкольной информацией (анализировать и обобщать факты, составлять простой и развернутый план, тезисы, конспект, формулировать и обосновывать выводы и т.д.);
- Использовать современные источники информации, в том числе материалы на электронных носителях;
- Способности решать творческие задачи, представлять результаты своей деятельности в различных формах (сообщение. эссе. презентация, реферат и др.);
- Готовности к сотрудничеству с учениками, коллективной работе, освоение основ межкультурного взаимодействия в школе и социальном окружении и др.

Выпускник получит возможность научиться:

- Развивать творческий опыт, сформировать способности к саморазвитию;
- Развивать интересы своей познавательной деятельности;
- Определять цели своего обучения и самостоятельно планировать пути их достижения;
- Правильно оценивать собственные возможности решения учебных задач;
- Владеть основами самоконтроля, самооценки, принятия решений и осуществления осознанного выбора в учебной и познавательной деятельности;
- Организовывать учебное сотрудничество и совместную деятельность с учителем и сверстниками (индивидуально и в группе);
- Аргументированно отстаивать своё мнение;
- Анализировать и высказывать суждение о своей творческой работе и работе одноклассников.

Предметные результаты

Выпускник научится (цели опорного уровня):

- Рационально использовать учебную и дополнительную техническую и технологическую информации для проектирования и создания объектов труда;
- Оценивать технологические свойства сырья, материалов и областей их применения;
- Классификация видов и назначения методов получения и преобразования материалов, а также соответствующих технологий промышленного производства;
- Владеть методами чтения и способами графического представления технической, технологической и инструктивной информации;
- Применять общенаучных знаний по предметам естественно-математического цикла в процессе подготовки и осуществления технологических процессов для обоснования и аргументации рациональности деятельности;
- Владеть способами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;

- Планировать технологический процесс и процесс труда;
- Подбирать материалы с учетом характера объекта труда и технологии;
- Проектировать последовательность операций и составление операционной карты работ;
- Соблюдать нормы и правила безопасности труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;
- Соблюдать трудовую и технологическую дисциплину;
- Обосновывать критерии и показатели качества промежуточных и конечных результатов труда;
- Выбирать и использование средств и видов представления технической и технологической информации и знаковых систем в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;
- Контролировать промежуточные и конечные результаты труда по установленным критериям и показателям с использованием;
- Выявление допущенных ошибок в процессе труда и обосновывать способы их исправления;
- Документировать результаты труда и проектной деятельности;
- Расчет себестоимости продукта труда;
- Примерная экономическая оценка возможной прибыли с учетом сложившейся ситуации на рынке товаров и услуг.
- Согласовывать свои потребности и требования с потребностями и требованиями других участников познавательно-трудовой деятельности;
- Осознание ответственности за качество результатов труда;
- Стремиться к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда.
- Выполнять дизайнерское проектирование изделия;
- Эстетично и рационально оснащать рабочее место с учетом требований эргономики и научной организации труда;
- Формировать рабочую группу для выполнения проекта с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива;
- Выступать с публичной презентацией и защитой проекта изделия, продукта труда или услуги;
- Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни:
 - Знать об источниках и путях проникновения болезнетворных микробов в организм человека, способах профилактики инфекций и т. п.;
 - Знать о методах сохранения продуктов при кулинарной обработке;

- Знать правила оказания первой помощи при ожогах, поражении током, пищевых отравлениях;
- Знать о пищевой ценности рыбы, способы термической обработки рыбы, условия и сроки хранения полуфабрикатов, правила разделки рыбы;
- Соблюдать требования к качеству готовых блюд, правила подачи готовых блюд к столу;
 - Владеть общими сведениями о различных видах мяса, пищевая ценность мяса, способы термической обработки мяса, условия и сроки хранения, полуфабрикатов и готовой продукции;
- Роль сахара в кулинарии и питании человека, виды желирующих веществ и ароматизаторов;
- Знать способы приготовления разных видов теста, значение блюд из теста в питании человека;
- Знать о назначении и соблюдать правила первичной обработки фруктов и ягод, значение заготовки овощей и фруктов на зиму, условия сохранения в них витаминов;
 - Знать основные свойства искусственных волокон и тканей из них, характеристику переплетений, зависимость свойства тканей от вида переплетения;
 - Знать классификацию машинных швов, их назначение, конструкцию и условное графическое изображение;
 - Знать виды осветительных приборов и пути экономии электроэнергии;
 - Иметь представление о современных стилях в интерьере, основные виды комнатных растений и правила ухода за ними;
 - Историю создания изделий в технике Макраме;
 - Выполнять работы в технике Макраме, правильно подбирать инструменты и приспособления, знать приёмы выполнения узлов;

Выпускник получит возможность научиться (цели пропедевтического уровня, расширяющие и углубляющие понимание опорного учебного материала)

- Ответственно относиться к выполнению работы;
- Работать по технологическим картам;
- Проектировать и изготавливать полезные изделия из конструкторских и поделочных материалов;
 - Самостоятельно приготавливать простые блюда из различных видов теста (жидкое, песочное, бисквитное, дрожжевое, слоёное);
 - Рассчитывать норму продуктов для приготовления блюд;
 - Соблюдать правила гигиены и правила безопасной работы в мастерских;
 - Оказывать первичную помощь при ожогах, поражении электрическим током, отравлении;
 - Использовать ПЭВМ для решения технологических, конструкторских, экономических задач, как источник информации;
 - Бесконфликтно сотрудничать с учителем и со сверстниками;
 - Проявлять уважительное отношение к чужому мнению в процессе учебной деятельности;
 - Умение работать в группе;
 - Соблюдать личную гигиену;
 - вести экологически здоровый образ жизни;
- проектировать и изготавливать полезные изделия из конструкторских и поделочных материалов;
 - Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни.

III. Содержание учебного материала

Раздел программы	Содержание
Кулинария	<p>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;</p> <p>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;</p> <p>Состав теста для пельменей и вареников и способы его приготовления. Способы и рецепттура приготовления начинки. Инструменты для раскатки теста. Правила варки;</p> <p>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;</p> <p>Значение количества сахара или сахарного сиропа для сохранности и качества варенья, повидла, джема, мармелада, цукатов, конфитюра. Способы определения готовности. Условия и сроки хранения;</p> <p>Хранение свежих кислых плодов и ягод с сахаром без стерилизации (лимонные кружки в сахаре, черная смородина с сахаром)</p>
Создание изделий из текстильных и поделочных материалов	<p>Основные сведения о технике «Макраме». История возникновения и развития техники. Изделия в технике «Макраме» в украшении интерьера жилища, одежды. Узлы Макраме. Технология изготовления изделий в технике «Макраме». Материалы и инструменты, необходимые в работе. Организация рабочего места, техника безопасности при работе в технике «Макраме»;</p> <p>История возникновения и развития техники «Соленое тесто». Применение изделий из соленого теста в украшении современного интерьера жилых помещений. Материалы и инструменты для работы. Технология изготовления изделий из солёного теста. Организация рабочего места, правила безопасной работы;</p>
Технология ведения дома	<p>Характеристика основных элементов систем энерго- и теплоснабжения, водопровода и канализации в городском и сельском (дачном) домах. Правила их эксплуатации;</p> <p>Понятие об экологии жилища. Микроклимат в доме. Современные приборы и устройства для поддержания температурного режима, влажности, состояния воздушной среды, уровня шума. Роль освещения в интерьере;</p> <p>Требование к интерьеру прихожей, детской комнаты. Способы оформления интерьера. Использование в интерьере декоративных изделий собственного изготовления. Использование комнатных растений в интерьере, их влияние на микроклимат помещения.</p>
Электротехнические работы	<p>Электроосветительные приборы. Пути экономии электрической энергии. Лампы накаливания и люминисцентные лампы дневного</p>

	<p>света, их достоинства, недостатки и особенности эксплуатации. Гальванические источники тока, их сравнительные характеристики и область применения.;</p> <p>Электродвигатели постоянного и переменного тока, их устройство и области применения. Использование коллекторных электродвигателей в бытовой технике. Схемы подключения коллекторного двигателя к источнику тока.</p>
Творческие проектные работы	Выполнение творческих проектов по темам (по выбору): «Изделия в технике «Макраме»», «Изделия в технике «Соленое тесто»».

IV. Календарно-тематическое планирование

Календарно-тематическое планирование по технологии 7 класс

Номер урока	Тема урока	Домашнее задание к следующему уроку	дата
	Культура питания. Вводное занятие	Конспект	
	Культура питания.	Составить меню здорового питания	
	Классификация и технология приготовления блюд из яиц	сделать салат	
	Классификация и технология приготовления блюд из яиц	сделать салат	
	Технология приготовления не печеных кондитерских изделий	Конспект	
	Технология приготовления не печеных кондитерских изделий	Конспект	
	История, классификация и устройство велосипеда	Конспект	
	История, классификация и устройство велосипеда	Конспект	
	Сборочный чертеж	Конспект	
	Сборочный чертеж	Конспект	
	Ремонт жилого помещения. Подклеивание и замена обоев	Конспект	
	Ремонт жилого помещения. Подклеивание и замена обоев	Конспект	
	Ремонт жилого помещения. Подклеивание и замена обоев	Просмотр фильма	
	Ремонт жилого помещения. Подклеивание и замена обоев	Просмотр фильма	

	Классификация сталей. Свойства черных и цветных металлов	Конспект	
	Классификация сталей. Свойства черных и цветных металлов	Просмотр фильма	
	Химические волокна и ткани из них	Конспект	
	Химические волокна и ткани из них	Просмотр фильма	
	Характеристика тканей по назначению	Конспект	
	Характеристика тканей по назначению	Конспект	
	Устройство станков для обработки дерева и металла. Общие механизмы различных станков	Конспект	
	Устройство станков для обработки дерева и металла. Общие механизмы различных станков	Просмотр фильма	
	Резьба по дереву	изделие	
	Резьба по дереву	изделие	
	Резьба по дереву	изделие	
	Резьба по дереву	изделие	
	Резьба по дереву	изделие	
	Резьба по дереву	изделие	
	Художественная обработка металла	изделие	
	Художественная обработка металла	изделие	
	Художественная обработка металла	изделие	
	Художественная обработка металла	изделие	
	Работа с глиной	Конспект	
	Работа с глиной	Конспект	
	Изделие свистульки	изделие	
	Изделие свистульки	изделие	
	Изделие свистульки	изделие	
	Изделие свистульки	изделие	
	Творческая работа из глины	изделие	
	Творческая работа из глины	изделие	

	Выполнение группового творческого проекта «Создание микроландшафта пришкольного участка»	Спецодежда, изделие	
	Выполнение группового творческого проекта «Создание микроландшафта пришкольного участка»	Спецодежда, изделие	
	Выполнение группового творческого проекта «Создание микроландшафта пришкольного участка»	Спецодежда, изделие	
	Выполнение группового творческого проекта «Создание микроландшафта пришкольного участка»	Спецодежда, изделие	
	Выполнение группового творческого проекта «Создание микроландшафта пришкольного участка»	Спецодежда, изделие	
	Выполнение группового творческого проекта «Создание микроландшафта пришкольного участка»	Спецодежда, изделие	
	Выполнение группового творческого проекта «Создание микроландшафта пришкольного участка»	Спецодежда, изделие	
	Выполнение группового творческого проекта «Создание микроландшафта пришкольного участка»	Спецодежда, изделие	
	Выполнение группового творческого проекта «Создание микроландшафта пришкольного участка»	Спецодежда, изделие	
	Выполнение группового творческого проекта «Создание микроландшафта пришкольного участка»	Спецодежда, изделие	

ИТОГО: 34 часа

