

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение Омутинская средняя общеобразовательная школа № 2

РАССМОТРЕНО:

на заседании ШМО учителей
ОБЖ, ИЗО, технологии, музыки,
физической культуры.

Руководитель ШМО

 О.Г. Михалёва

Протокол № 1 от 25 августа 2020 г.

СОГЛАСОВАНО:

Заместитель директора по УВР

 Е.Н.Яковлева

26 августа 2020 г.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор МАОУ ОСОШ № 2

 А.Б. Комарова

Приказ № 90-од от 27 августа 2020 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПО ТЕХНОЛОГИИ

ДЛЯ 7 «А», 7 «Б», 7 «В» КЛАССОВ

НА 2020-2021 УЧЕБНЫЙ ГОД

Составитель: учитель технологии Меркель Тамара Дмитриевна

I. Планируемые результаты учебного предмета.

Личностные результаты освоения обучающимися предмета «Технология» в основной школе:

- формирование целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики; проявление познавательной активности в области предметной технологической деятельности;
- формирование ответственного отношения к учению, готовности и способности, обучающихся к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию; овладение элементами организации умственного и физического труда;
- самооценка умственных и физических способностей при трудовой деятельности в различных сферах с позиций будущей социализации и стратификации;
- развитие трудолюбия и ответственности за результаты своей деятельности; выражение желания учиться для удовлетворения перспективных потребностей;
- осознанный выбор и построение дальнейшей индивидуальной траектории образования на базе осознанного ориентирования в мире профессий и профессиональных предпочтений с учётом устойчивых познавательных интересов, а также на основе формирования уважительного отношения к труду;
- становление самоопределения в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности, планирование образовательной и профессиональной карьеры, осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;
- формирование коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками; умение общаться при коллективном выполнении работ или проектов с учётом общности интересов и возможностей членов трудового коллектива;
- проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности;
- самооценка готовности к предпринимательской деятельности в сфере технологий, к рациональному ведению домашнего хозяйства;
- формирование основ экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления; бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;

Метапредметные результаты освоения учащимися предмета «Технология» в основной школе:

- самостоятельное определение цели своего обучения, постановка и формулировка для себя новых задач в учёбе и познавательной деятельности;
- алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
- определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;
- выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную стоимость; самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию изделий и продуктов;

- виртуальное и натурное моделирование технических объектов, продуктов и технологических процессов; проявление инновационного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;
- осознанное использование речевых средств в соответствии с задачей коммуникации для выражения своих чувств, мыслей и потребностей; планирование и регуляция своей деятельности; подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;
- формирование и развитие компетентности в области использования информационно-коммуникационных технологий (ИКТ); выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных;
- организация учебного сотрудничества и совместной деятельности с учителем и сверстниками; согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими её участниками; объективное оценивание вклада своей познавательно-трудовой деятельности в решении общих задач коллектива;
- оценивание правильности выполнения учебной задачи, собственных возможностей её решения; диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям; обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах;
- соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда; соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;
- оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;
- формирование и развитие экологического мышления, умение применять его в познавательной, коммуникативной, социальной практике и профессиональной ориентации.

Предметные результаты освоения учащимися предмета «Технология» в основной школе:

в познавательной сфере:

- осознание роли техники и технологий для прогрессивного развития общества; формирование целостного представления о техносфере, сущности технологической культуры и культуры труда; классификация видов и назначения методов получения и преобразования материалов, энергии, информации, природных объектов, а также соответствующих технологий промышленного производства; ориентация в имеющихся и возможных средствах и технологиях создания объектов труда;
- практическое освоение обучающимися основ проектно-исследовательской деятельности; проведение наблюдений и экспериментов под руководством учителя; объяснение явлений, процессов и связей, выявляемых в ходе исследований;
- уяснение социальных и экологических последствий развития технологий промышленного и сельскохозяйственного производства, энергетики и транспорта; распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах; оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;
- развитие умений применять технологии представления, преобразования и использования информации, оценивать возможности и области применения средств и инструментов ИКТ в современном производстве или сфере обслуживания, рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;

- овладение средствами и формами графического отображения объектов или процессов, правилами выполнения графической документации, овладение методами чтения технической, технологической и инструктивной информации;
- формирование умений устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным предметам для решения прикладных учебных задач; применение общенаучных знаний по предметам естественно-математического цикла в процессе подготовки и осуществления технологических процессов для обоснования и аргументации рациональности деятельности; применение элементов экономики при обосновании технологий и проектов;
- овладение алгоритмами и методами решения организационных и технико-технологических задач; овладение элементами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;

Планируемые результаты изучения учебного предмета. Направление «Технологии ведения дома»

Раздел «Кулинария»

Выпускник научится:

- самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из сырых и варёных овощей и фруктов, молока и молочных продуктов, яиц, рыбы, мяса, птицы, различных видов теста, круп, бобовых и макаронных изделий, отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы.

Выпускник получит возможность научиться:

- составлять рацион питания на основе физиологических потребностей организма;
- выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах, минеральных веществах; организовывать своё рациональное питание в домашних условиях; применять различные способы обработки пищевых продуктов в целях сохранения в них питательных веществ;
- экономить электрическую энергию при обработке пищевых продуктов; оформлять приготовленные блюда, сервировать стол; соблюдать правила этикета за столом;
- определять виды экологического загрязнения пищевых продуктов; оценивать влияние техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека;
- выполнять мероприятия по предотвращению негативного влияния техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека.

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»

Выпускник научится:

- изготавливать с помощью ручных инструментов и оборудования для швейных и декоративно-прикладных работ, швейной машины простые по конструкции модели швейных изделий, пользуясь технологической документацией;
- выполнять влажно-тепловую обработку швейных изделий.

Выпускник получит возможность научиться:

- выполнять несложные приёмы моделирования швейных изделий;
- определять и исправлять дефекты швейных изделий;

- выполнять художественную отделку швейных изделий;
- изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства, региональных народных промыслов;
- определять основные стили одежды и современные направления моды.

Раздел «Технологии исследовательской, опытнической и проектной деятельности»

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.

Выпускник получит возможность научиться:

- организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных норм и стандартов, поиска новых технологических решений; планировать и организовывать технологический процесс с учётом имеющихся ресурсов и условий;
- осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта, давать примерную оценку стоимости произведённого продукта как товара на рынке; разрабатывать вариант рекламы для продукта труда.

Раздел «Современное производство и профессиональное самоопределение»

Выпускник научится:

- построению двух-трёх вариантов личного профессионального плана и путей получения профессионального образования на основе соотнесения своих интересов и возможностей с содержанием и условиями труда по массовым профессиям и их востребованностью на региональном рынке труда.

Выпускник получит возможность научиться:

- планировать профессиональную карьеру;
- рационально выбирать пути продолжения образования или трудоустройства;
- ориентироваться в информации по трудоустройству и продолжению образования;
- оценивать свои возможности и возможности своей семьи для предпринимательской деятельности.

Раздел «Технология растениеводства»

Выпускник научится:

- самостоятельно выращивать наиболее распространённые в регионе виды сельскохозяйственных растений в условиях личного подсобного хозяйства и школьного учебно-опытного участка с использованием ручных инструментов и малогабаритной техники, соблюдая правила безопасного труда и охраны окружающей среды;
- планировать размещение культур на учебно-опытной площадке и в личном подсобном хозяйстве с учётом севооборотов.

Выпускник получит возможность научиться:

- самостоятельно составлять простейшую технологическую карту выращивания новых видов сельскохозяйственных растений в условиях личного подсобного хозяйства и школьного учебно-опытного участка на основе справочной литературы и других источников информации, в том числе Интернета;
- планировать объём продукции растениеводства в личном подсобном хозяйстве или на учебно-опытном участке на основе потребностей семьи или школы, рассчитывать основные экономические показатели (себестоимость, доход, прибыль), оценивать возможности предпринимательской деятельности на этой основе;
- находить и анализировать информацию о проблемах сельскохозяйственного производства в своём селе, формулировать на её основе темы исследовательских работ и проектов социальной направленности.

Раздел «Технологии исследовательской, опытнической и проектной деятельности»

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.

Выпускник получит возможность научиться:

- организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных норм и стандартов, поиска новых технологических решений, планировать и организовывать технологический процесс с учётом имеющихся ресурсов и условий;
- осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта, давать примерную оценку цены произведённого продукта как товара на рынке; разрабатывать вариант рекламы для продукта труда.

Учащиеся должны знать/понимать:

- Негативные последствия общественного производства на окружающую среду и здоровье человека;
- Способы получения, хранения, поиска информации, источники и носители информации;
- Основы проектирования
- Виды декоративно-прикладного искусства народов нашей страны, различные материалы и приспособления применяемые в традиционных художественных ремёслах; виды рукоделия, их назначение и варианты использования;
- Правила заправки изделия в пальцы, виды простейших ручных швов: крест, набор, роспись, счетная гладь
- Правила ухода за готовой вышивкой
- Элементы материаловедения, виды волокон, их свойства;
- Правила безопасной работы с ручными инструментами и на универсальной швейной машине, принцип изготовления пряжи, нитей и тканей, классификацию текстильных волокон, свойство нитей основы и утка, свойства тканей из натуральных растительных волокон;
- Элементы машиноведения, принцип работы швейной ручной машины;

- Виды приводов швейной машины, правила подготовки универсальной швейной машины к работе;
- Эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования, предъявляемые к рабочей одежде, общие сведения о системах конструирования одежды, правила построения и оформления чертежей швейных изделий;
- Основы конструирования фартука;
- Правила снятия мерок для построения чертежа и условные обозначения;
- Понятия о композиции в одежде, виды отделки в швейных изделиях, способы моделирования фартука, правила подготовки выкройки к раскрою;
- Основы кулинарии, физиологии питания;
- Общие сведения о процессе пищеварения, усвояемости пищи, о роли витаминов в обмене веществ;
- Общие сведения о пищевой ценности овощей, методы определения качества овощей, правила первичной обработки всех видов овощей, инструменты и приспособления для первичной обработки и нарезки овощей;
- Правила санитарии и гигиены при санитарной обработке продуктов, безопасные приёмы работы с кухонным оборудованием и горячими жидкостями;
- Технологию приготовления блюд из сырых и варёных овощей, измерение содержания минеральных веществ и витаминов в овощах в зависимости от способов кулинарной обработки, оформление готовых блюд из овощей;
- Способы определения свежести яиц, использование яиц в кулинарии, способы крашения яиц;
- Виды бутербродов и горячих напитков, технология приготовления, правила сервировки стола к завтраку;

Учащиеся должны уметь:

- Осуществлять поиск необходимой информации в области художественных ремесел, кулинарии и обработки тканей;
- При проектировании: определять потребности, формулировать задачу, проводить простейшие исследования, планировать работу, оценивать и корректировать свою деятельность
- Определять в ткани нити основы и утка, лицевую и изнаночную сторону;
- Переводить рисунок вышивки на ткань, подбирать иглы и нитки, заправлять изделие в пальцы, закреплять рабочую нитку на ткани без узла, выполнять простейшие ручные швы;
- Выполнять элементарные операции на ручной швейной машине;
- Читать и строить чертёж фартука, снимать мерки, записывать результаты измерений, выполнять моделирование, подготавливать выкройку к раскрою;
- Проводить технологическую обработку узлов и деталей фартука;
- Вносить модельные линии в конструкцию фартука;
- Работать с кухонным оборудованием, инструментами, горячими жидкостями, проводить первичную обработку всех овощей, выполнять нарезку овощей, готовить блюда из сырых и варёных овощей, определять свежесть яиц и готовить блюда из них, нарезать хлеб для бутербродов, готовить различные бутерброды, горячие напитки, сервировать стол к завтраку;
- Чистить посуду из металла, стекла, керамики и древесины, поддерживать нормальное санитарное состояние кухни и столовой; накрывать на стол в соответствии с требованиями этикета

II. Содержание программы учебного курса **(68 часов, 2 часа в неделю)**

Раздел: Эстетика пришкольного участка (осень) 8 часов.

Тема: Вводное занятие 1 час. Повторения инструктажа при работе с инструментами на пришкольном участке.

Тема: Уборка урожая картофеля 1 час. Убор урожая картофеля.

Тема: Уборка урожая картофеля. 1 час. Убор урожая картофеля, сортировка картофеля.

Тема: Закладка его на хранение. 1 час. Сортировка картофеля на семена, закладка на хранение. Правила хранения картофеля.

Тема: Знание полеводства. 1 час. Просмотр презентации. Запись определений полеводства.

Тема: Знание полеводства. 1 час. Лабораторная работа, работаем по карточкам.

Тема: Краткая характеристика важнейших полевых культур. 1 час. Работа с учебниками, запись в тетради, характеристика полевых культур своего края.

Тема: Удобрение 1 час. Работа с учебниками, карточками, запись в тетради характеристик основных удобрений.

Раздел: Кулинария 10 часов.

Тема: Микроорганизмы в жизни человека. 1 час. Работа с учебниками, запись в тетради как микроорганизмы влияют на человека.

Тема: Пищевые инфекции и отравления, профилактика и первая при них помощь 1 час. Просмотр презентации, запись в тетради как оказать первую помощь при отравлении.

Тема: Значение мясных блюд в питании. 1 час. Условия и сроки хранения мясной продукции. Оттаивание мороженого мяса. Подготовка мяса к тепловой обработке. Санитарные требования при обработке мяса. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке мяса.

Тема: Технология приготовления пищи 1 час. Виды тепловой обработки мяса. Определение качества термической обработки мясных блюд. Технология приготовления блюд из мяса. Подача к столу. Гарниры к мясным блюдам.

Тема: Виды теста, рецептура и технология приготовления теста 1 час. Виды блюд из жидкого теста. Продукты для приготовления жидкого теста. Пищевые разрыхлители для теста. Оборудование, посуда и инвентарь для замешивания теста и выпечки блинов.

Тема: Технология приготовления 1 час. Технология приготовления теста и изделий из него: блинов, блинчиков с начинкой, оладий и блинного пирога. Подача их к столу.

Тема: Рецептура теста для вареников и пельменей, способы его приготовления. 1 час. Запись в тетради: какие бывают рецепты теста .

Тема: Изготовление пресного теста 1 час. Приготовление теста для вареников с начинкой на выбор детей.

Тема: Начинки для вареников с творогом. 1 час. Техника приготовления начинки для вареников.

Тема: Сладкие блюда и десерты. 1 час. Виды сладостей: цукаты, конфеты, печенье, безе (меренги). Их значение в питании человека. Виды десертов.

Тема: Украшение десертных блюд. 1 час. Работа с наглядным материалом, беседа какие бывают украшения, из чего. Украшение манника.

Тема: Проектная работа 1 час. Подготовка к проектной работе, выбор темы.

Раздел: Рукоделие 6 часов.

Тема: Вязание. Вязание на спицах: традиции и современность. 1 час. Просмотр презентация, изучение истории вязания спицами..

Тема: Инструменты и материалы, узоры и их схемы. 1 час. Работа с наглядным материалом. Изучения схем, как правильно читать схемы.

Тема: Технология выполнения различных петель и узоров. 1 час. Работа схемой, выполнения простой вязки.

Тема: Вязание полотна спицами.. 1 час. Практическая работа: вязание шарфа.

Тема: Вязание на спицах образцов. 1 час. Практическая работа, вяжем носки.

Тема: Проектная работа 1 час. Защита работы.

Раздел: Элементы материаловедения 2 часа.

Тема: Элементы материаловедения. Технология производства и свойства искусственных волокон и тканей из них. 1 час. Просмотр презентации, работа с учебником.

Тема: Виды переплетений нитей в тканях. 1 час. Запись в тетради виды переплетений, работа с карточками.

Раздел: Элементы машиноведения 4 часа.

Тема: Элементы машиноведения Виды соединений деталей в узлах механизмов машин. 1 час. Работа с учебниками. Записать и зарисовать в тетради виды соединений.

Тема: Двухниточный машинный стежок и принцип получения простой и зигзагообразной строчки. 1 час. Практическая работа выполнения зигзагообразной строчки.

Тема: Наладка швейной машины 1 час. Просмотр наглядного материала, показ ребятам как нужно исправлять неполадку швейной машине.

Тема: Устранение неполадок в работе швейной машины. 1 час. Самостоятельная работа выявления и исправления неполадки швейной машины.

Раздел: Проектирование и изготовление прямой юбки 6 часов.

Тема: Измерение фигуры человека и запись мерок для построения чертежа юбки. 1 час. Понятие о поясной одежде. Виды поясной одежды. Конструкции юбок. Снятие мерок для изготовления поясной одежды.

Тема: Расчёт конструкции юбки. 1 час. Расчет мерок, после измерения фигуры для построения чертежа.

Тема: Построение чертежа прямой юбки. 1 час. Построение чертежа прямой юбки.

Тема: Построение чертежа прямой юбки. 1 час. Построение чертежа прямой юбки.

Тема: Изготовление основы юбки по своим меркам. 1 час. Работа с чертежом, подготовка к накладке к материалу.

Тема: Моделирование юбки. Расчёт количества ткани. 1 час. Приёмы моделирования поясной одежды. Моделирование юбки.

Раздел: Изготовление швейных изделий 12 часов.

Тема: Раскрой юбки. Подготовка деталей кроя к пошиву. 1 час. Технология изготовления поясного швейного изделия. Правила раскладки выкройки поясного изделия на ткани. Правила раскройки.

Тема: Подготовка деталей кроя к пошиву. 1 час. Основные операции при ручных работах: прикрепление подогнутого края потайными стежками — подшивание.

Тема: Проведение первой примерки. Уточнение баланса изделия после первой примерки. 1 час. Первая примерка, выявления дефектов.

Тема: Обработка вытачек, боковых срезов. 1 час Технология обработки вытачек, боковых срезов, верхнего среза поясного изделия прямым притачным поясом. Выветывание петли и пришивание пуговицы на поясе.

Тема: Обработка застёжки «Молния». 1 час. Технология обработки среднего шва юбки с застёжкой молнией и разрезом.

Тема: Способы обработки застёжки на молнию 1 час. Притачивание застёжки-молнии вручную и на швейной машине.

Тема: Обработка верхнего среза юбки, притачным поясом. 1 час.

Тема: Обработка пояса 1 час. Последовательность обработки поясного изделия после примерки.

Тема: Обработка пояса 1 час. Последовательность обработки поясного изделия после примерки.

Тема: Обработка нижнего среза юбки 1 час. Обработка нижнего среза изделия. Обработка разреза в шве.

Тема: Обработка нижнего среза юбки 1 час. Обработка нижнего среза изделия. Обработка разреза в шве.

Тема: Окончательная отделка. Проектная работа 1 час. Окончательная чистка и влажно-тепловая обработка изделия. Защита проекта.

Раздел: Технология ведения дома 4 часа.

Тема: Роль освещения в интерьере. 1 час. Лекционный урок, записи в тетради какую роль несет освещения в ведение дома.

Тема: Особенности конструкции ламп, область применения, потребляемая электроэнергия 1 час. Просмотр презентации. Запись определения что такое электроэнергия.

Тема: Типы и виды светильников 1 час. Работа с учебником, записать типы и виды светильников.

Тема: Предметы искусства и коллекции в интерьере. 1 час. Просмотр презентации.

Раздел: Электротехнические работы 2 часа.

Тема: Зависимость здоровья и самочувствия людей от поддержания чистоты в доме. 1 час. Понятие о микроклимате. Приборы для создания микроклимата (климатические приборы): кондиционер, ионизатор-очиститель воздуха, озонатор. Функции климатических приборов.

Тема: Электрические бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении. 1 час. Просмотр презентации. Современный пылесос, его функции. Робот-пылесос.

Раздел: Эстетика пришкольного участка (весна) 8 часов.

Тема: Предпосевная обработка 1 час. Лекция что такое предпосевная обработка почвы.

Тема: Предпосевная обработка почвы с внесением удобрений. 1 час. Просмотр презентации.

Тема: Предпосевная обработка почвы с внесением удобрений. 1 час. Работа с учебниками, запись определений.

Тема: Удобрения. 1 час. Просмотр презентации, какие бывают зелёные удобрения.

Тема: Подготовка семян к посеву. 1 час. Разбор семян, количество высевания семян. Обработка.

Тема: Работа на участке: посев овощных культур. 1 час. Работа на участке, посев семян свеклы.

Тема: Работа на участке: посев овощных культур. 1 час. Работа на участке, посев семян моркови.

Тема: Уход за растениями 1 час. Уход за растениями, уборка сухостоя.

Тема: Посев семян цветов на рассаду.

Тема: Посев семян овощей на рассаду.

Тематическое планирование

№ п/п	Раздел/Модуль	Кол-во часов
1	Кулинария	10
2	Рукоделие. Вязание на спицах	8
3	Элементы материаловедения	2
4	Элементы машиноведения	4
5	Конструирование и моделирование поясного изделия	6
6	Технология изготовления плечевого изделия	12
7	Электротехнические работы	2
8	Проект	2
9	Технология ведения дома	4
10	Технология с/х труда	18
	ИТОГО	68