Приложение к ООП ООО

Рабочая программа

Технология

7 класс

 Составитель

 Малышева

 Инесса Владимировна

Учитель технологии

2023-2024

 учебный год

 Рабочая программа по технологии для 7 класса составлена на основе:

 Федерального компонента государственного стандарта для основного общего стандарта для основного общего образования по технологии.

Примерной программы основного общего образования по технологии с учётом авторской программы по технологии А.Т. Тищенко., Н.В. Синица (М., 2020 г.)

Изучение технологии в 7 классе пропедевтического курса направлено на достижение следующих целей:

**Основная цель:** формирование представлений о составляющих техносферы, современном производстве и распространенных в нем технологиях;

* освоение технологического подхода как универсального алгоритма преобразующей и созидательной деятельности;
* формирование представлений о технологической культуре производства, развитие культуры труда подрастающего поколения на основе включения обучающихся в разнообразные виды технологической деятельности по созданию личного и общественно значимых продуктов труда;
* воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремленности, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям разных профессий и результатам их труда; воспитание гражданских и патриотических качеств личности;
* профессиональное самоопределение школьников в условиях рынка труда, формирование гуманистически и прагматически ориентированного мировоззрения, социально обоснованных ценностных ориентаций;
* формирование у обучающихся опыта самостоятельной проектно-исследовательской деятельности;
* развитие у обучающихся познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;
* овладение необходимыми в повседневной жизни базовыми (безопасными) приемами ручного и механизированного труда с использованием распространенных инструментов, механизмов и машин, способами управления отдельными видами бытовой техники;
* овладение общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства.

**Для успешного достижения основной цели курса необходимо решить следующие учебно-методические задачи:**

* приобретение знаний о взаимодействии природы, общества и человека, об экологических проблемах и способах их разрешения, о негативных последствиях влияния трудовой деятельности человека, элементах машиноведения, культуры дома, технологии обработки ткани и пищевых продуктов, художественной обработке материалов, об информационных технологиях;
* воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремленности, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда;
* овладение способами деятельностей:
* умение действовать автономно: защищать свои права, интересы, проявлять ответственность, планировать и организовывать личностные планы, самостоятельно приобретать знания, используя различные источники;
* способность работать с разными видами информации: диаграммами, символами, текстами, таблицами, графиками и т. д., критически осмысливать, полученные сведения, применять их для расширения своих знаний;
* умение работать в группе: устанавливать хорошие взаимоотношения, разрешать конфликты и т. д.;
* освоение компетенций – коммуникативной, ценностно-смысловой, культурно-эстетической, социально-трудовой, личностно-саморазвивающейся.
* **освоение** технологических знаний, технологической культуры на основе включения учащихся в разнообразные виды технологической деятельности по созданию личностно или общественно значимых продуктов труда;
* **овладение** обще рудовыми и специальными, проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства, самостоятельного и осознанного определения своих жизненных и профессиональных планов, безопасными приёмами труда;
* **развитие** познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникабельных и организаторских способностей;
* **воспитание** трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремленности, предприимчивости, ответственности за результате своей деятельности, уважительного отношения к людям различных профессий их труда;
* **получение** опыта применения политехнических и технологических знаний и умений в самостоятельной практической деятельности.

**Планируемые результаты освоения учебного предмета, курса**

**Личностные результаты**

* проявления познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности;
* выражение желания учиться и трудиться в промышленном производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей;
* развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;
* овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда;
* самооценка умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации;
* планирование образовательной и профессиональной карьеры;
* бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
* готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства;
* проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности.

**Межпредметные результаты.**

* алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
* комбинирование известных алгоритмов технического и технологического творчества в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них;
* проявление инновационного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;
* самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию изделий;
* приведение примеров, подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;
* выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную стоимость;
* использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов, имеющих личностную или общественно значимую потребительную стоимость;
* согласование и координация совместной познавательно -трудовой деятельности с другими ее участниками;
* объективное оценивание вклада своей познавательно –трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;
* диагностика результатов познавательно–трудовой деятельности по принятым критериям и показателям;
* соблюдение норм и правил безопасности познавательно –трудовой деятельности и созидательного труда.

**Предметные.**

В познавательной сфере:

* рациональное использование учебной и дополнительной технологической информации для проектирования и создания объектов труда;
* оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;
* ориентация в имеющихся и возможных средствах и технологиях создания объектов труда;
* распознание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах;
* владения кодами и методами чтения и способами графического представления технической, технологической и инструктивной информации;
* применение общенаучных знаний по предметам естественно-математического цикла в процессе подготовки и осуществления технологического процессов для обоснования и аргументации рациональности деятельности.

В трудовой сфере:

* планирование технологического процесса и процесса труда;
* подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии;
* подбор инструментов и оборудования с учетом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;
* проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ;
* выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений;
* соблюдение норм и правил безопасности труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;
* подбор и применение инструментов, приборов и оборудования в технологических процессах с учетом областей их применения;
* контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и измерительных инструментов.

В мотивационной сфере:

* оценивание своей способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности;
* согласование своих потребностей и требований с потребностями и требованиями других участников познавательно–трудовой деятельности;
* осознание ответственности за качество результатов труда;
* наличие экологической культуры при обосновании объектов труда и выполнении работ;
* стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда.

В эстетической сфере:

* моделирование художественного оформления объекта труда и оптимальное планирование работ;
* эстетическое и рациональное оснащение рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда;
* рациональный выбор рабочего костюма и опрятное содержание рабочей одежды.

В коммуникативной сфере:

* формирование рабочей группы для выполнения проекта с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива;
* оформление коммуникационной и технологической документации с учетом требований действующих нормативов и стандартов;
* публичная презентация и защита проекта изделия, продукта труда или услуги.

В физиолого-психологической сфере:

* развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении операций с помощью машин и механизмов;
* достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций;
* сочетание образного и логического мышления в процессе проектной деятельности.

**Ключевые ЗУНы, которые приобретут учащиеся за учебный период:**

**Учащиеся должны знать:**

* о влиянии на качество пищевых продуктов отходов промыш­ленного производства, ядохимикатов, пестицидов, радионук­лидов и т. п.;
* виды мясного сырья, понятие о пищевой ценности мяса, способы определения качества мяса, сроки и способы хранения мяса и мясных продуктов;
* санитарные условия первичной обработки мяса и мясных продуктов, правила оттаивания мороженого мяса, способы раз­делки мяса в зависимости от его сорта и кулинарного использо­вания;
* правила варки мяса для вторых блюд, способы жаренья мяса и мясных полуфабрикатов, способы определения готовности блюда; посуду и инвентарь, применяемые для приготовления мясных блюд, принципы подбора гарниров и соусов к мясным блюдам, требования к качеству готовых блюд, правила подачи готовых блюд к столу;
* кухонный и столовый инвентарь, посуду, природные источники воды, способы обеззараживания воды, разогрева и приготов­ления пиши в походных условиях;
* способы приготовления пресного теста, раскатки теста, тех­нологии приготовления блюд из пресного теста;
* сервировку стола («Сибирские пельмени»); правила поведе­ния в гостях, за столом;
* основные свойства искусственных волокон и тканей из них, характеристику сложных переплетений, зависимость свойств тканей от вида переплетения;
* виды соединений деталей в узлах механизмов и машин, их условные обозначения на кинематических схемах;
* устройство качающегося челнока универсальной швейной машины, принцип образования двухниточного машинного стеж­ка, назначение и принцип получения зигзагообразной строчки;
* эксплуатационные, гигиенические и эстетические требова­ния к легкому женскому платью, материалы и отделки, приме­няемые при изготовлении юбок, основные конструкции юбок, правила снятия мерок и их условные обозначения, основные приемы моделирования конических и клиньевых юбок, правила подготовки выкройки к раскрою;
* назначение, конструкция, условные графические обозначе­ния и технология выполнения следующих швов: надстрочного с открытым срезом, надстрочного с одним закрытым срезом, шва встык, накладного с двумя закрытыми срезами, основные тех­нологические приемы обработки юбки;
* правила подготовки ткани к раскрою и технологию раскроя ткани, технологическую последовательность обработки юбки;

**Учащиеся должны уметь:**

* определять качество мяса, оттаивать мороженое мясо, при­готавливать полуфабрикаты из мяса, котлетную и натуральную рубленую массу и полуфабрикаты из нее, выбивать и формовать полуфабрикаты из котлетной массы, готовить блюда из мяса и мясных полуфабрикатов, определять готовность блюд и подавать их к столу;
* приготавливать пресное тесто и блюда из него, защипывать края пельменей, вареников, чебуреков;
* соблюдать правила санитарии, гигиены, безопасной работы в мастерских;
* применять ткани из искусственных волокон в швейных изде­лиях;
* определять виды соединений деталей в узлах механизмов и машин; читать кинематические схемы;
* разбирать и собирать челнок, закреплять строчку обратным ходом швейной машины, обметывать срезы деталей и обрабаты­вать петли зигзагообразной строчкой;
* подбирать ткань и отделку для изготовления сорочек, снимать и записывать мерки, читать и строить чертежи конической и клиньевой юбок, моделировать конические и клиньевые юбки, подготавливать выкройки юбок к раскрою;
* выполнять на швейной машине настрочной шов с открытым срезом, настрочной шов с одним закрытым срезом, шов встык, накладной шов с двумя закрытыми срезами, обрабатывать клиньевую и коническую юбки (обработка пояса юбки корсаж­ной тесьмой, обработка застежки тесьмой «молния», застежки на крючки и петли, обработка низа юбки ручным и машин­ным способами, обметывание швов);
* готовить ткань к раскрою, выполнять экономную раскладку выкройки на ткани, раскраивать коническую и клиньевую юбки, подготавливать детали кроя к обработке, обрабатывать детали кроя, проводить примерку, определять и исправлять дефекты, выполнять окончательную отделку и определять качество гото­вого изделия;
* выполнять простейший ремонт подкладки и карманов, отпа­рывать и пришивать фурнитуру, подшивать низ брюк тесьмой.

**Содержание учебного предмета**

**Тема 1.** 1. Введение.

Технологии получения современных материалов

**Тема 2.** . Современные информационные технологии

**Тема 3.** Технологии на транспорте.

**Тема 4.** Автоматизация производства

**Тема 5.** Технологии обработки конструкционных материалов

**Тема 6.** Технологии художественной обработки древесины

**Тема 7.** Технологии создания одежды.

**Тема 8.** Технологии художественной обработки ткани.

**Тема 9.**Технологии кулинарной обработки пищевых продуктов

**Тема 10.** Технологии растениеводства и животноводства.

**Тема 11.** Творческий проект

**Тематическое планирование**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№****п/п** | **Тема (содержание)** | **Количество часов** | **Планируемые образовательные результаты** | **Контрольные мероприятия:** |  |
| **Контрольные работы** | **Лабораторные** **работы** | **Практические работы** |  |
| 1. | **Раздел «Введение в предмет»**Технологии получения современных материалов  | 2 | -технология изготовления изделий из порошков (порошковая металлургия )-пластики и керамика-композитные материалы-технологии нанесения защитных и декоративных покрытий |  |  |  |  |
| 2. |  Современные информационные технологии  |  | -понятие информационных технологий -компьютерное трёхмерное проектирование (3 D-редакторы Blender)-обработка изделий на стенках ЧПУ (числовое программное управление) |  |  |  |  |
| 3. | Технологии на транспорте. |  | -виды транспорта. История развития транспорта.-транспортная логистика-регулирование транспортных потоков-безопасность транспорта. Влияние транспорта на окружающую среду |  |  | *Практическая работа* |  |
| 4. | Автоматизация производства |  | - автоматизация промышленного производства-автоматизация производства в лёгкой промышленности- автоматизация производства в пищевой промышленности |  |  | *Практическая работа* |  |
| 5 | Технологии обработки конструкционных материалов |  | -технологии получения металлов с заданными свойствами. Классификация сталей.-отклонения и допуски на размеры деталей-графическое изображение изделий-технологическая документация для приготовления изделий-технология шипового соединения деталей из древесины-технология соединения деталей из древесины шкантами и шурупами в нагель-технология обработки наружных фасонных поверхностей деталей из древесины-назначение токарного-винторезного станка- -технологии обработки заготовок на токарно-винторезном станке ТВ- технология нарезания резьбы-устройство настольного горизонтально-фрезерного станка |  |  | *Практическая работа* |  |
| 6 | Технологии художественной обработки древесины |  | -мозаика- технология изготовления мозаичных наборов-мозаика с металлическим конторам-резьба по дереву- технологии резьбы по дереву |  |  |  |  |
| 7 | Технологии создания одежды. |  | -конструирование плечевой одежды-моделирование-ткани и волокна животного происхождения-технология раскроя плечевой одежды-работа на швейной машине-приспособление к швейным машинам- технологии ручных и машинных работ |  |  |  |  |
| 8 | Технологии художественной обработки ткани. |  | - -ручная художественная вышивка-вышивание швом крест--вышивание по свободному контору-штриховая гладь, шов «французский узелок»  |  |  |  |  |
| 9. | Технологии кулинарной обработки пищевых продуктов |  | -первичная обработка мяса-тепловая обработка мяса-технология приготовления блюд из птицы--технология приготовления первых блюд- приготовления приготовления сладких блюд , десертов, напитков обеду. Этикет.-сервировка стола к обеду. Этикет. |  |  |  |  |
| 10. | Технологии растениеводства и животноводства. |  | - Технологии флористики- Технологические приёмы аранжировки цветочных композиций-комнатные растения в интерьере квартиры-разновидности комнатных растений-технологии ландшафтного дизайна-животноводство |  |  |  |  |
| 11. | Творческий проект |  | этапы творческого проектирования . Проектирование изделий на предприятиях-разработка электронной презентации в программе Microsoft Office Point. |  |  |  |  |

Итого: 70 ч.