



Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение  
Самарской области средняя общеобразовательная школа № 13  
городского округа Чапаевск Самарской области

Рассмотрено  
на заседании методического  
объединения  
протокол № 1  
от «25» августа 2020 г.  
руководитель МО  
 /Прокопенко И.Н./

Согласовано  
«25» августа 2020 г.  
зам. директора по УВР  
 /Харитоновна Н.Г./

Утверждено  
«25» августа 2020 г.  
директор школы  
 /Воронкова В.К./



## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

по предмету  
«Технология»  
(индивидуальное обучение)  
Класс 7

2020 – 2021 учебный год

г.о. Чапаевск 2020 г.

## Пояснительная записка

### *Общая характеристика учебного предмета*

Программа по предмету «Технология» составлена на основе Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования утверждённого приказом Минобрнауки России от 17.12.2010 №1897 с изменениями и дополнениями от 29.12.2014 №1644 от 31.12.2015 №1577. ООП ГБОУ СОШ №13 Авторская программа по технологии 5-7 класс Н.В.Синица, П.С.Самородский, В.Д.Симоненко и др. издательство Вентана-Граф, 2017.

Программа позволяет всем участникам образовательного процесса получить представление о целях, содержании, об общей стратегии обучения, воспитания и развития учащихся средствами данного учебного предмета, задает тематические и сюжетные линии курса, дает распределение учебных часов по разделам курса и вариант последовательности их изучения с учетом межпредметных и внутри-предметных связей, логики учебного процесса, возрастных особенностей учащихся.

### *Описание ценностных ориентиров содержания учебного предмета*

Основной целью изучения учебного предмета «Технология» в системе общего образования является:

- формирование представлений о составляющих техносферы, о современном производстве и о распространенных в нем технологиях.
- Освоение технологического подхода как универсального алгоритма преобразующей и созидательной деятельности определяет общие цели учебного предмета «Технология».

Предмет обеспечивает формирование представлений о технологической культуре производства, развитие культуры труда подрастающих поколений, становление системы технических и технологических знаний и умений, воспитание трудовых, гражданских и патриотических качеств личности.

Технология как учебный предмет способствует профессиональному самоопределению школьников в условиях рынка труда, формированию гуманистически и прагматически ориентированного мировоззрения, социально обоснованных ценностных ориентации.

В основной школе учащийся должен овладеть необходимыми в повседневной жизни базовыми приемами ручного и механизированного труда с использованием распространенных инструментов, механизмов и машин, способами управления отдельными видами распространенной в быту техники, необходимой в быденной жизни и будущей профессиональной деятельности; научиться применять в практической деятельности знания, полученные при изучении основ наук.

Программа предмета «Технология» составлена с учетом полученных учащимися при обучении в начальной школе технологических знаний и опыта трудовой деятельности

### *Результаты освоения предмета*

#### **1. Предметными результатами освоения учащимися основной школы программы «Технология» являются:**

##### В познавательной сфере:

- оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;
- ориентация в имеющихся и возможных средствах и технологиях создания объектов труда;
- владение алгоритмами и методами решения организационных и технико-технологических задач;
- владение способами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;

### 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;
- соблюдение норм и правил безопасности труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;
- соблюдение трудовой и технологической дисциплины;
- обоснование критериев и показателей качества промежуточных и конечных результатов труда;
- контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и измерительных инструментов;
- выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;
- документирование результатов труда и проектной деятельности;

### 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 объекта труда и выполнении работ;
- стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда.

### В эстетической сфере:

- дизайнерское проектирование изделия или рациональная эстетическая организация работ;
- 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;
- публичная презентация и защита проекта изделия, продукта труда или услуги;
- разработка вариантов рекламных образов, слоганов и лейблов;

### В физиолого-психологической сфере:

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

## **2. Метапредметными результатами основной образовательной программы должны являться:**

- соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда.
- согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками;
- объективное оценивание вклада своей познавательно-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива;
- диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям;
- использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов, имеющих личностную или общественно значимую потребительную стоимость;

### 3. Личностными результатами освоения учащимися основной школы курса «Технология» являются:

- осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;
- бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
- проявление 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;

#### *Межпредметные связи, преемственность*

Программа построена с учетом принципа системности, научности и доступности, а также преемственности и перспективности между различными разделами курса.

При изучении учебного курса «Технология» в 5-6 классах используются связи данной дисциплины с остальными предметами (разделами) учебного (образовательного) плана, такими как: основы здорового образа жизни, биология, география, история, физика, изобразительное искусство, математика, экология. Это можно проследить по следующим темам:

- основы здорового образа жизни:
  - Санитария и гигиена. Здоровое питание.
  - Технология приготовления бутербродов, горячих напитков и блюд из яиц, рыбы и изделий из теста.
  - Технология приготовления блюд из молока, овощей и фруктов. Тепловая кулинарная обработка продуктов. А также уроки, на которых выполняются практические работы с предварительным повторением правил безопасных приемов труда:
  - Бытовые электроприборы на кухне.
  - Обработка низа изделия швом в подгибку с закрытым срезом.
  - Изготовления и оформление карманов
  - Соединение карманов с изделием.
  - Обработка верхнего среза изделия притачным поясом.
  - Обработка пояса и молнии в изделиях
- биология:
  - Технология приготовления блюд из овощей и фруктов и круп, макаронных изделий. Тепловая кулинарная обработка овощей, рыбы.
  - Технология приготовления бутербродов, горячих напитков и блюд из яиц.
  - Производство текстильных материалов. Текстильные материалы и их свойства.
- география:
  - Производство текстильных материалов. Текстильные материалы и их свойства.
- история:
  - Культура поведения за столом.
  - Производство текстильных материалов. Текстильные материалы и их свойства.
  - Бытовая швейная машина.
  - История вышивания и создания изделий из лоскута .
- физика:
  - Производство натуральных волокон животного и растительного происхождения.. Полотняное и саржевое переплетение. Основные характеристики ткани.
  - Бытовая швейная машина.
  - Влажно – тепловая обработка ткани.
- изобразительное искусство:
  - Декоративно-прикладное искусство. Основы композиции
  - Орнамент. Символика в орнаменте. Цветовые сочетания в орнаменте.
  - Творческая работа «Выполнение эскиза интерьера кухни». Оформление изделий для интерьера.

- математика:
  - Изготовление выкройки шаблонов.
  - Практические работы «Построение чертежа», «Построение основы прямой юбки»
- Первичная и тепловая обработка рыбы и морепродуктов. Блюда из рыбы.
- экология:
  - Первичная и тепловая обработка овощей. Блюда из овощей.
  - Эстетика и экология жилища
- черчение:
  - Изготовление выкроек

Используемые технологии, методы, формы работы. Исходя из уровня обученности класса, используются наглядные, словесные методы; групповые, индивидуальные, разноуровневые формы работы.

Приоритетными методами являются упражнения, лабораторные, практические работы, выполнение проектов.

В процессе обучения используются ИКТ, проектные технологии.

Особенности организации учебного процесса: классно – урочная система, индивидуальная (занятия со слабоуспевающими и одаренными детьми),

### **Содержание**

Новизной данной программы по направлению «Технологии ведения дома» является новый методологический подход, направленный на здоровье сбережение школьников. Эта задача может быть реализована прежде всего на занятиях по кулинарии. В данный раздел включены лабораторно-практические работы по определению качества пищевых продуктов как органолептическими, так и лабораторными методами с использованием химических реагентов экспресс-лаборатории. Эти занятия способствуют формированию у школьников ответственного отношения к своему здоровью, поскольку часто неправильное питание приводит к большому количеству серьезных заболеваний, связанных с нарушением обмена веществ.

В содержании данного курса сквозной линией проходит экологическое воспитание и эстетическое развитие учащихся при оформлении различных изделий: от кулинарных блюд до изделий декоративно-прикладного искусства.

При изучении всего курса у учащихся формируются устойчивые безопасные приемы труда.

При изучении темы «Конструирование и моделирование» школьники учатся применять зрительные иллюзии в одежде.

При изучении темы «Элементы машиноведения» учащиеся знакомятся с новыми техническими возможностями современных швейных, вышивальных и крае-обметочных машин с программным управлением.

Тема «Свойства текстильных материалов» знакомит учащихся с новыми разработками в текстильной промышленности: волокнами, тканями и неткаными материалами, обладающими принципиально новыми технологическими, эстетическими и гигиеническими свойствами.

При изучении направления «Технологии ведения дома» наряду с обще-учебными умениями учащиеся овладевают целым рядом специальных технологий.

Все это позволяет реализовать современные взгляды на предназначение, структуру и содержание технологического образования.

## **Планируемые результаты изучения учебного предмета**

### **Раздел: Кулинария**

*Ученик 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 с целью сохранения в них питательных веществ;
- применять основные виды и способы консервирования и заготовки пищевых продуктов в домашних условиях;
- 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;

### **Раздел: Создание изделий из текстильных и поделочных материалов**

*Ученик 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, в том числе с использованием традиций народного костюма;
- использовать при моделировании зрительные иллюзии в одежде; определять и исправлять дефекты швейных изделий;
- выполнять художественную отделку швейных изделий;
- изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства, региональных народных промыслов;
- определять основные стили в одежде и современные направления моды.

### **Раздел: Технологии исследовательской и опытнической деятельности**

*Ученик 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.

*Ученик получит возможность научиться:*

- организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных норм и стандартов, поиска новых решений, планировать и организовывать 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.

### Тематическое планирование 7 класс

№ п/п	Наименование разделов	Кол- во часов	теория	практика
<b>Блок № 1 «Кулинария»</b>		<b>2</b>	<b>2</b>	
1	Физиология питания	1	1ч	
2	Сервировка сладкого стола	1	1ч	
<b>Блок № 2. «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов»</b>		<b>2</b>	<b>2</b>	
1	Элементы материаловедения	1	1ч	
2	Элементы машиноведения	1	1ч	
<b>Блок № 3. «Создание швейных изделий»</b>		<b>3</b>		<b>3</b>
1	Конструирование поясной одежды	1		1ч
2	Моделирование поясного изделия	1		1ч
3	Построение выкройки поясного изделия	1		1ч
<b>Блок № 3 Интерьер жилого дома</b>		<b>2</b>	<b>2ч</b>	
1	Гигиена жилища	1	1ч	
2	Бытовые приборы	1	1ч	
<b>Итого:</b>		<b>9</b>	<b>6ч</b>	<b>3ч</b>

