

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
Блок № 1 «Кулинария»		2	2	
1	Физиология питания	1	1ч	
2	Сервировка сладкого стола	1	1ч	
Блок № 2. «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов»		2	2	
1	Элементы материаловедения	1	1ч	
2	Элементы машиноведения	1	1ч	
Блок № 3. «Создание швейных изделий»		3		3
1	Конструирование поясной одежды	1		1ч
2	Моделирование поясного изделия	1		1ч
3	Построение выкройки поясного изделия	1		1ч
Блок № 3 Интерьер жилого дома		2	2ч	
1	Гигиена жилища	1	1ч	
2	Бытовые приборы	1	1ч	
Итого:		9	6ч	3ч

