

Муниципальное бюджетное образовательное учреждение
«Новожилкинская средняя общеобразовательная школа»

«Рассмотрено»

Руководитель ШМО

_____ Л.А.Воробьева

протокол № _____

от «__» ____ 2022 г.

«Согласовано»

Заместитель директора

по УР

_____ Н.П. Нечепорук

«Утверждено»

Директор школы

_____ И.В. Шаламова

приказ № _____

от «__» ____ 2022 г.



Рабочая программа

по технологии

для 7 класса

(количество часов – 68 часов)

Разработал: учитель технологии
Л.И. Куракина

с.Новожилкино
2022 г.

1. Планируемые результаты освоения программы

В результате освоения курса технологии 7 класса учащиеся должны овладеть следующими знаниями, умениями, навыками.

Личностные результаты изучения предмета:

- проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности;
- мотивация учебной деятельности;
- овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда;
- самоопределение в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности;
- смыслообразование (установление связи между мотивом и целью учебной деятельности);
- самооценка умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации;
- нравственно-эстетическая ориентация;
- реализация творческого потенциала в духовной и предметно-практической деятельности;
- развитие готовности к самостоятельным действиям;
- воспитание трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;
- гражданская идентичность (знание о своей этнической принадлежности, освоение национальных ценностей, традиций, культуры, эмоционально-положительное принятие своей этнической идентичности);
- проявление технико-технологического и экономического мышления;
- экологическое сознание (знание основ здорового образа жизни, здоровьесберегающих технологий, правил поведения в чрезвычайных ситуациях, бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам);
- самооценка готовности к предпринимательской деятельности в сфере технического труда.

Учебная деятельность на уроках технологии, имеющая практико-ориентированную направленность, предполагает освоение учащимися совокупности знаний по теории (понятия и термины), практике (способы и технологии выполнения изделий), способам осуществления учебной деятельности (применение инструкции, выполнение изделия в соответствии с правилами и технологиями), что обуславливает необходимость формирования широкого спектра универсальных учебных действий (УУД).

Метапредметные результаты изучения курса: познавательные УУД:

- алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
- определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;
- самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию технических изделий;
- моделирование технических объектов и технологических процессов;
- выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительскую стоимость;

- диагностика результатов познавательнотрудовой деятельности по принятым критериям и показателям;
- общеучебные и логические действия (анализ, синтез, классификация, наблюдение, построение цепи рассуждений, доказательство, выдвижение гипотез и их обоснование);
- исследовательские и проектные действия;
- осуществление поиска информации с использованием ресурсов библиотек и Интернета;
- выбор наиболее эффективных способов решения учебных задач;
- формулирование определений понятий;
- соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;
- соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда;

коммуникативные УУД:

- умения работать в команде, учитывать позицию других людей, организовывать и планировать учебное сотрудничество, слушать и выступать, проявлять инициативу, принимать решения;
- владение речью;

регулятивные УУД:

- целеполагание и построение жизненных планов во временной перспективе;
- самоорганизация учебной деятельности (целеполагание, планирование, прогнозирование, самоконтроль, самокоррекция, волевая регуляция, рефлексия);
- саморегуляция.
- диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям;
- обоснование путей и средств исправления ошибок или разрешение противоречий в выполняемых технологических процессах.

Предметные результаты освоения курса предполагают сформированность следующих умений:

- осуществлять поиск и рационально использовать необходимую информацию в области оформления помещения, кулинарии и обработки тканей для проектирования и создания объектов труда;
- оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;
- подбор и применение инструментов, приборов и оборудования в технологических процессах с учетом областей их применения;
- владение методами чтения графической информации и способами выполнения чертежа;
- владение способами научной организации труда, формами деятельности, соответствующей культуре труда и технологической культуре производства;
- применение элементов прикладной экономики при обосновании технологии и проектов;
- соблюдение норм и правил безопасности труд, пожарной безопасности, правила санитарии и гигиены;
- разработка освещения интерьера жилого помещения с использованием светильников разного вида;
- работа с кухонным оборудованием, инструментами;
- выполнение на универсальной швейной машине технологических операций с использованием различных приспособлений;
- соблюдение трудовой и технологической дисциплины.

Требования к уровню подготовки учащихся

По завершении учебного года обучающийся: называет и характеризует актуальные и перспективные

- технологии обработки материалов, технологии получения материалов с заданными свойствами;
- характеризует произвольно заданный материал в соответствии с задачей деятельности, называя его свойства (внешний вид, механические, электрические, термические свойства, возможность обработки), экономические характеристики, экологичность (с использованием произвольно избранных источников информации);
- отбирает материал в соответствии с техническим решением или по заданным критериям;
- называет и характеризует актуальные и перспективные информационные технологии, характеризует профессии в сфере информационных технологий;
- выполняет базовые операции редактора компьютерного трёхмерного проектирования (на выбор образовательной организации);
- получил и проанализировал опыт разработки и создания изделия средствами учебного станка, управляемого программой компьютерного трёхмерного проектирования;
- характеризует автоматизацию производства на примере региона проживания, профессии, обслуживающие автоматизированные производства, приводит произвольные примеры автоматизации в деятельности представителей различных профессий;
- объясняет сущность управления в технологических системах, характеризует автоматические и саморегулируемые системы;
- называет и характеризует актуальные и перспективные технологии транспорта;
- получил и проанализировал опыт выявления проблем транспортной логистики населённого пункта / трассы на основе самостоятельно спланированного наблюдения;
- получил и проанализировал опыт моделирования транспортных потоков;
- получил и проанализировал опыт решения логистических задач;
- получил и проанализировал опыт компьютерного моделирования / проведения виртуального эксперимента по избранной обучающимся характеристике транспортного средства;
- получил опыт освоения материальных технологий (технологий обработки конструкционных материалов, художественной обработки материалов и тканей, технологий создания одежды, кулинарной обработки пищевых продуктов, сельскохозяйственных технологий);
- следует технологии, в том числе в процессе изготовления субъективно нового продукта;
- получил и проанализировал опыт оптимизации заданного способа (технологии) получения материального продукта (на основании собственной практики использования этого способа);
- получил опыт разработки и реализации творческого проекта.

2. Содержание программы

Технологии получения современных материалов» (4 ч)

Понятие о порошковой металлургии. Технологический процесс получения деталей из порошков. Металлокерамика, твёрдые сплавы, пористые металлы. Область применения изделий порошковой металлургии. Пластики и керамика как альтернатива металлам. Область применения пластмасс, керамики, биокерамики, углеродистого волокна. Экологические проблемы утилизации отходов пластмасс. Композитные материалы. Стеклопластики. Биметаллы. Назначение и область применения композитных материалов. Защитные и декоративные покрытия, технология их нанесения. Хромирование, никелирование, цинкование. Формирование покрытий методом напыления (плазменного, газопламенного)

Современные информационные технологии (4 ч)

Понятие «информационные технологии». Области применения информационных технологий. Электронные документы, цифровое телевидение, цифровая фотография, Интернет, социальные сети, виртуальная реальность.

Компьютерное трёхмерное проектирование. Компьютерная графика. 3D-моделирование. Редакторы компьютерного трёхмерного проектирования (3D-редакторы). Профессии в сфере информационных технологий: сетевой администратор, системный аналитик, веб-разработчик, сео-специалист, администратор баз данных, аналитик по информационной безопасности. Обработка изделий на станках (фрезерных, сверлильных, токарных, шлифовальных и др.) с числовым программным управлением (ЧПУ). САМ системы — системы технологической подготовки производства. Создание трёхмерной модели в САД-системе. Обработывающие центры с ЧПУ

Раздел «Технологии в транспорте» (6 ч)

Потребности в перемещении людей и товаров, потребительские функции транспорта. Виды транспорта, история развития транспорта. Транспортная инфраструктура. Перспективные виды транспорта. Транспортная логистика. Транспортно-логистическая система. Варианты транспортировки грузов.

Транспортный поток. Показатели транспортного потока (интенсивность, средняя скорость, плотность). Основное управление транспортным потоком. Регулирование транспортных потоков. Моделирование транспортных потоков.

Безопасность транспорта (безопасность полётов, судоходства, железнодорожного и автомобильного транспорта). Влияние транспорта на окружающую среду.

Раздел «Автоматизация производства» (4 ч)

Автоматизация промышленного производства. Автомат. Автоматизация (частичная, комплексная, полная). Направления автоматизации в современном промышленном производстве. Понятие «лёгкая промышленность». Цель и задачи автоматизации лёгкой промышленности. Линия-автомат. Цех-автомат. Профессия оператор швейного оборудования. Понятие «пищевая промышленность». Цель и задачи автоматизации пищевой промышленности. Автоматические линии по производству продуктов питания. Профессия оператор линии в производстве пищевой продукции.

Раздел «Материальные технологии» (28 ч)

Понятие о плечевой одежде. Понятие об одежде с цельнокроеным и втачным рукавами. Определение размеров фигуры человека. Снятие мерок для изготовления плечевой одежды. Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.

Понятие о моделировании одежды. Моделирование формы выреза горловины. Понятие о подкройной обтачке. Моделирование плечевой одежды с застёжкой на пуговицах. Моделирование отрезной плечевой одежды. Приёмы изготовления выкроек дополнительных деталей изделия: подкройной обтачки горловины спинки, подкройной обтачки горловины переда, подборта. Подготовка выкройки к раскрою.

Классификация текстильных волокон животного происхождения. Способы их получения. Виды и свойства шерстяных и шёлковых тканей. Признаки определения вида тканей по сырьевому составу. Сравнительная характеристика свойств тканей из различных волокон. Устройство швейной иглы. Неполадки, связанные с неправильной установкой иглы, её поломкой. Замена машинной иглы.

Уход за швейной машиной: очистка и смазка движущихся и вращающихся частей.

Дефекты машинной строчки, связанные с неправильным натяжением ниток: петляние сверху и снизу, слабая и стянутая строчки. Назначение и правила использования регулятора натяжения верхней нитки. Приспособления к швейной машине. Технология обмётывания петель и пришивания пуговиц с помощью швейной машины.

Понятие о дублировании деталей кроя. Технология соединения детали с клеевой прокладкой. Основные операции при ручных работах: временное соединение мелкой детали с крупной — примётывание; временное ниточное закрепление стачанных и вывернутых краёв — вымётывание. Основные машинные операции: присоединение мелкой детали к крупной — притачивание; соединение деталей по контуру с последующим вывёртыванием — обтачивание. Обработка припусков на швы перед вывёртыванием.

Классификация машинных швов: соединительных (обтачной шов с расположением шва на сгибе и в кант). Материалы и оборудование для вышивки. Приёмы подготовки ткани к вышивке. Технология выполнения прямых и петлеобразных ручных стежков

и швов на их основе. Технология выполнения петельных ручных стежков и швов на их основе. Технология выполнения крестообразных и косых ручных стежков и швов на их основе. Техника вышивания швом крест горизонтальными и вертикальными рядами, по диагонали. Схемы для вышивки крестом. Использование компьютеров в вышивке крестом. Материалы и оборудование для вышивки гладью. Художественная, белая, владимирская гладь. Техника вышивания штриховой гладью.

Использование шва французский узелок в вышивке. Техника вышивания швом французский узелок.

Раздел «Технологии обработки пищевых продуктов» (8 ч.)

Значение мясных блюд в питании. Виды мяса и субпродуктов. Признаки доброкачественности мяса. Органолептические методы определения доброкачественности мяса. 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. Виды тепловой обработки мяса. Технология приготовления блюд из мяса. Определение качества термической обработки мясных блюд. Подача блюд

к столу. Гарниры к мясным блюдам. Виды домашней и сельскохозяйственной птицы и их кулинарное употребление. Способы определения качества птицы.

Подготовка птицы к тепловой обработке. Способы разрезания птицы на части.

Оборудование и инвентарь, применяемые при механической

и тепловой обработке птицы. Виды тепловой обработки птицы. Технология приготовления блюд из птицы. Оформление готовых блюд подача их к столу.

Значение первых блюд в рационе питания. Понятие «бульон». Технология приготовления бульона. Классификация супов по температуре подачи, способу приготовления и виду основы. Технология приготовления заправочного супа. Виды заправочных супов. Продолжительность варки продуктов в супе. Оформление готового супа и подача его к столу.

Виды сладостей: цукаты, конфеты, печенье, бeze (меренги). Их значение в питании человека. Виды десертов. Безалкогольные напитки: молочный коктейль, морс. Рецептура, технология их приготовления и подача к столу.

Меню обеда. Сервировка стола к обеду. Набор столового белья, приборов и посуды для обеда. Подача блюд. Правила этикета за столом и пользования столовыми приборами.

Раздел «Технологии растениеводства и животноводства (10 ч.)

Понятие о флористике, флористическом дизайне. Основы композиции в аранжировке цветов. Выбор растительного материала, вазы или контейнера. Приспособления и инструменты для создания ком-позиции. Технологические приёмы аранжировки цветочных композиций. Технология аранжировки цветочной композиции.

Роль комнатных растений в интерьере. Размещение комнатных растений в интерьере. Разновидности комнатных растений. Уход за комнатными растениями. Пересадка и перевалка комнатных растений. Профессии фитодизайнер, садовник.

Понятие «ландшафтный дизайн». Художественное проектирование вручную и с применением специальных компьютерных программ. Элементы ландшафтного дизайна.

Кормление как технология преобразования животных в интересах человека. Особенности кормления животных в различные исторические периоды. Понятие о норме кормления. Понятие о рационе. Принципы кормления домашних животных

Раздел «Разработка и реализация творческого проекта» (4 ч.)

Реализация этапов выполнения творческого проекта. Выполнение требований к готовому изделию. Расчёт затрат на изготовление проекта. Защита (презентация) проекта

3. Календарно-тематическое планирование

| Раздел, кол-во часов | Тема урока | № урока по порядку | Учебная неделя | Коррекци я |
|---|---|--------------------|----------------|---------------|
| 1 Технологии получения современных материалов (4 ч) | Технология изготовления изделий из порошков(порошковая металлургия) | 1 | 1 неделя | |
| | Пластики и керамика | 2 | 1 неделя | |
| | Композитные материал | 3 | 2 неделя | |
| | Технологии нанесения защитных и декоративных покрытий | 4 | 2 неделя | |
| 2 Современные информационные технологии (4 ч) | Понятие об информационных технологиях | 5 | 3 неделя | |
| | Компьютерное трёхмерное проектирование | 6 | 3 неделя | |
| | Обработка изделий на станках с ЧПУ | 7 | 4 неделя | |
| | Обработка изделий на станках с ЧПУ | 8 | 4 неделя | |
| 3 Технологии в | Виды транспорта. История развития | 9 | 5 неделя | |

| | | | | |
|--|---|----|-----------|--|
| транспорте (6 ч) | транспорта | | | |
| | Транспортная логистика | 10 | 5 неделя | |
| | Регулирование транспортных потоков | 11 | 6 неделя | |
| | Регулирование транспортных потоков | 12 | 6 неделя | |
| | Безопасность транспорта | 13 | 7 неделя | |
| | Влияние транспорта на окружающую среду | 14 | 7 неделя | |
| 4 Автоматизация производства (4 ч.) | Автоматизация промышленного производства | 15 | 8 неделя | |
| | Автоматизация производства в легкой промышленности | 16 | 8 неделя | |
| | Автоматизация производства в пищевой промышленности | 17 | 9 неделя | |
| | Автоматизация производства в пищевой промышленности | 18 | 9 неделя | |
| 5 Материальные технологии (28 ч.) | Конструирование плечевой одежды с цельнокроеным рукавом | 19 | 10 неделя | |
| | Конструирование плечевой одежды с цельнокроеным рукавом | 20 | 10 неделя | |
| | Моделирование плечевой одежды | 21 | 11 неделя | |
| | Моделирование плечевой одежды | 22 | 11 неделя | |
| | Моделирование плечевой одежды | 23 | 12 неделя | |
| | Моделирование плечевой одежды | 24 | 12 неделя | |
| | Ткани из волокон животного происхождения | 25 | 13 неделя | |
| | Ткани из волокон животного происхождения | 26 | 13 неделя | |
| | Машинная игла. Дефекты машинной строчки | 27 | 14 неделя | |
| | Машинная игла. Дефекты машинной строчки | 28 | 14 неделя | |
| | Приспособления к швейной машине | 29 | 15 неделя | |
| | Приспособления к швейной машине | 30 | 15 неделя | |
| | Технологии ручных и машинных работ | 31 | 16 неделя | |
| | Технологии ручных и машинных работ | 32 | 16 неделя | |
| | Вышивание прямыми и стеблеобразными стежками | 33 | 17неделя | |
| | Вышивание прямыми и стеблеобразными стежками | 34 | 17 неделя | |
| | Вышивание петельными стежками | 35 | 18 неделя | |
| | Вышивание петельными стежками | 36 | 18 неделя | |
| | Вышивание крестообразными и косыми стежками | 37 | 19 неделя | |
| | Вышивание крестообразными и косыми стежками | 38 | 19 неделя | |

| | | | | |
|--|---|----|-----------|--|
| | Вышивание швом крест | 39 | 20 неделя | |
| | Вышивание швом крест | 40 | 20 неделя | |
| | Вышивание швом крест | 41 | 21 неделя | |
| | Вышивание швом крест | 42 | 21 неделя | |
| | Штриховая гладь | 43 | 22 неделя | |
| | Штриховая гладь | 44 | 22 неделя | |
| | Шов французский узел | 45 | 23 неделя | |
| | Шов французский узел | 46 | 23 неделя | |
| 6 Технологии кулинарной обработки пищевых продуктов (8 ч.) | Приготовление блюд из мяса | 47 | 24 неделя | |
| | Приготовление блюд из мяса | 48 | 24 неделя | |
| | Блюда из птицы | 49 | 25 неделя | |
| | Блюда из птицы | 50 | 25 неделя | |
| | Технология приготовления первых блюд | 51 | 26 неделя | |
| | Технология приготовления первых блюд | 52 | 26 неделя | |
| | Сладости, десерты, напитки | 53 | 27 неделя | |
| | Сервировка стола к обеду | 54 | 27 неделя | |
| 7 Технологии растениеводства и животноводства (10 ч.) | Технологии флористики | 55 | 28 неделя | |
| | Комнатные растения в интерьере | 56 | 28 неделя | |
| | Комнатные растения в интерьере | 57 | 29 неделя | |
| | Комнатные растения в интерьере | 58 | 29 неделя | |
| | Ландшафтный дизайн | 59 | 30 неделя | |
| | Ландшафтный дизайн | 60 | 30 неделя | |
| | Кормление животных | 61 | 31 неделя | |
| | Кормление животных | 62 | 31 неделя | |
| | Кормление животных | 63 | 32 неделя | |
| | Кормление животных | 64 | 32 неделя | |
| 8 Разработка и реализация творческого проекта (4 ч.) | Разработка и реализация творческого проекта | 65 | 33 неделя | |
| | Разработка и реализация творческого проекта | 66 | 33 неделя | |
| | Разработка и реализация творческого проекта | 67 | 34 неделя | |
| | Разработка и реализация творческого проекта | 68 | 34 неделя | |