

«Утверждено»

Генеральный директор

ЧОУ Средней общеобразовательной

Гуманитарно-художественной школы «МИРТ»

В.М. Петрова
2016 г.



«Принято»

Педагогический советом школы

ЧОУ ГХШ «МИРТ»

№_1_ от_31.08.2016 г. ____

«Согласовано»

Заместитель директора по УВР

О.С. Михайловский

31 августа 2016 года

**ЧАСТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ГУМАНИТАРНО-ХУДОЖЕСТВЕННАЯ ШКОЛА «МИРТ»**

**Рабочая программа учебного курса
по технологии для 7 класса
на 2016-2017 учебный год**

Рабочая программа по технологии для 7 класса разработана на основе авторской программы В. Д. Симоненко по учебным предметам «Технология» 5-9 классы - М.: Вентана-Граф, 2012г. в соответствии с требованиями федерального компонента государственного стандарта второго поколения общего образования и образовательной программой ЧОУ ГХШ «МИРТ».

**Программа рассчитана на 68 часов в год
2 часа в неделю (по учебному плану 2 часа, по программе 2 часа)**

Рабочую программу составила Панфилова М. В.
г. Санкт-Петербург

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

В учебно-методический комплект входят:

Учебник для общеобразовательных учреждений «Технология. Трудовое обучение» В.Д. Симоненко, Н.В. Синица, Москва, Вентана-Граф», 2016. - 198с

А также дополнительная литература:

Маркуцкая С.Э. Технология: Обслуживающий труд. Тесты. 5-7 классы / Маркуцкая С.Э. – М.: Издательство “Экзамен”, 2006.

Барылкина Л.П. Технология: Конспекты уроков, элективные курсы. 5-9 классы/ Барылкина Л.П. – М.: - Издательство «5 за знания», 2006.

Рабочая программа составлена на основе примерной программы основного общего образования по направлению «Технология. Трудовое обучение» 2012 года на основе федерального компонента государственного стандарта основного общего образования, утвержденного Министерством образования Российской Федерации с учетом учебно-материальной базы мастерской, имеющихся в них средств обучения и тенденции их развития.

Обучение школьников технологии строится на основе освоения конкретных процессов преобразования и использования материалов, энергии, информации, объектов природной и социальной среды. С целью учета интересов и склонностей учащихся, возможностей образовательных учреждений, местных социально-экономических условий обязательный минимум содержания основных образовательных программ по технологии изучается в рамках одного из трех направлений: «Индустриальные технологии», «Технологии ведения дома» и «Сельскохозяйственные технологии» (агротехнологии, технологии животноводства). Рабочая программа составлена с учетом опыта трудовой и технологической деятельности, полученного учащимися при обучении в начальной школе.

В рабочей программе предусматривается изучение материала по следующим направлениям:

- культура и эстетика труда;
- получение, обработка, хранение и использование информации;
- основы черчения, графики, дизайна;

- элементы домашней и прикладной экономики, предпринимательства;
 - знакомство с миром профессий, выбор жизненных, профессиональных планов учащимся;
 - влияние технологических процессов на окружающую среду и здоровье человека;
 - проектная деятельность;
 - история, перспективы и социальные последствия развития технологии и техники.
- Важными для рабочей программы по направлению «Технология. Обслуживающий труд» являются разделы «Кулинария», «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов». Программа включает в себя также разделы «Технология ведения дома», «Современное производство и профессиональное образование».

По окончании курса технологии в основной школе учащиеся овладевают безопасными приемами труда с инструментами, машинами, электробытовыми приборами, специальными и общетехническими знаниями и умениями в области технологии обработки пищевых продуктов, текстильных материалов, изготовления и художественного оформления швейных изделий, ведения домашнего хозяйства, знакомятся с основными профессиями пищевой и легкой промышленности. В процессе выполнения программы «Технология» осуществляется развитие технического и художественного мышления, творческих способностей личности, формируются экологическое мировоззрение, навыки бесконфликтного делового общения.

Цели

Изучение технологии в основной школе направлено на достижение следующих целей:

- освоение технологических знаний, основ культуры созидательного труда, представлений о технологической культуре на основе включения учащихся в разнообразные виды трудовой деятельности по созданию лично или общественно значимых изделий;
- овладение общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для поиска и использования технологической информации, проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства, самостоятельного и осознанного определения своих жизненных и профессиональных планов; безопасными приемами труда;
- развитие познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;
- воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремленности, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям различных

• развитие познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;

• воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремленности, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности; уважительного отношения к людям различных.

Результаты обучения представлены в Требованиях к уровню подготовки и содержат три компонента: знать/понимать - перечень необходимых для усвоения каждым учащимся знаний, уметь – владение конкретными навыками практической деятельности, а также компонент, включающий знания и умения, ориентированные на решение разнообразных жизненных задач. Ожидаемые результаты обучения по данной рабочей программе можно сформулировать как овладение трудовыми и технологическими знаниями и умениями по преобразованию и использованию материалов, энергии, информации, необходимыми для создания продуктов труда в соответствии с их предполагаемыми функциональными и эстетическими свойствами; умениями ориентироваться в мире профессий, оценивать свои профессиональные интересы и склонности к изучаемым видам трудовой деятельности, составлять жизненные и профессиональные планы; навыками самостоятельного планирования и ведения домашнего хозяйства; формирование культуры труда, уважительного отношения к труду и результатам труда.

Изучение учебного предмета в 7 классе исходит из образовательных потребностей и интересов обучающихся, а также их родителей, а не по гендерному признаку. На изучение программы выделено 68 часов в год из расчета 2 учебных часа в неделю. Содержание программы направлено на освоение обучающимися знаний, умений и навыков на базовом уровне, что соответствует Образовательной программе школы. Так как материальное обеспечение не удовлетворяет требованиям по оснащению кабинета технологии для кулинарных и швейных работ, предмет изучается теоретически. Проходит поэтапное рассмотрение технологических процессов с дальнейшим практическим исполнением в домашних условиях. Обучаемыми разрабатываются проекты на различные темы разделов с последующей их защитой. Демонстрация готовой продукции проходит на благотворительных ярмарках, конкурсах, праздниках в школе.

Требования к уровню подготовки учащихся

В результате изучения технологии ученик независимо от изучаемого раздела должен:

Знать/ понимать: - основные технологические понятия; назначение и технологические свойства материалов;

- назначение и устройство применяемых ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования;

- виды, приемы и последовательность выполнения технологических операций, влияние различных технологий обработки материалов и получения продукции на окружающую среду и здоровье человека;

- профессии и специальности, связанные с обработкой материалов, созданием изделий из них, получением продукции.

Уметь: - рационально организовывать рабочее место;

- Проводить разработку учебного проекта изготовления изделия или получения продукта с использованием освоенных технологий и доступных материалов;

- планировать работу с учетом имеющихся ресурсов и условий;
- распределять работу при коллективной деятельности.

Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:

- получения технико-технологических сведений из разнообразных источников информации;
- организации индивидуальной и коллективной трудовой деятельности;
- изготовления или ремонта изделий из различных материалов;
- создания изделий или получения продукта с использованием ручных инструментов, машин, оборудования и приспособлений;
- контроля качества выполняемых работ с применением мерительных, контрольных и разметочных инструментов;
- обеспечения безопасности труда;
- оценки затрат, необходимых для создания объекта или услуги; построения планов профессионального образования и трудоустройства.

В результате изучения технологии ученик в зависимости от изучаемого раздела должен:

Создание изделий из текстильных и поделочных материалов

Знать/понимать:

- назначение различных швейных изделий; основные стили в одежде и современные направления моды; виды традиционных народных промыслов.

Уметь:

- выбирать вид ткани для определенных типов швейных изделий; снимать мерки с фигуры человека; строить чертежи простых поясных и плечевых швейных изделий; выбирать модель с учетом особенностей фигуры; выполнять не менее трех видов художественного оформления швейных изделий; проводить примерку изделия; выполнять не менее трех видов рукоделия с текстильными и поделочными материалами.

Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:

- находить необходимую информацию в различных источниках, применять конструкторскую и технологическую документацию;

- составлять последовательность выполнения технологических операций для изготовления изделия или получения продукта; выбирать материалы, инструменты и оборудование для выполнения работ;
- выполнять технологические операции с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования;
- соблюдать требования безопасности труда и правила пользования ручными инструментами, машинами и оборудованием;
- осуществлять доступными средствами контроль качества изготавливаемого изделия (детали);
- находить и устранять допущенные дефекты;
- проводить разработку учебного проекта изготовления изделия или получения продукта с использованием освоенных технологий и доступных материалов;
- планировать работы с учетом имеющихся ресурсов и условий;
- распределять работу при коллективной деятельности.

Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:

- получения tecnico-технологических сведений из разнообразных источников информации;
- организации индивидуальной и коллективной трудовой деятельности;
- изготовления или ремонта изделий из различных материалов;
- создания изделий или получения продукта с использованием ручных инструментов, машин, оборудования и приспособлений;
- контроля качества выполняемых работ с применением мерительных, контрольных и разметочных инструментов;
- обеспечения безопасности труда;
- оценки затрат, необходимых для создания объекта или услуги; построения планов профессионального образования и трудоустройства.

В результате изучения технологии ученик в зависимости от изучаемого раздела должен:

Знать/понимать:

Создание изделий из текстильных и поделочных материалов

- изготовления изделий из текстильных и подделочных материалов с использованием швейных машин, оборудования и приспособлений, приборов влажно-тепловой и художественной обработки изделий и полуфабрикатов; выполнения различных видов художественного оформления изделий.

Кулинария

Знать/понимать: - влияние способов обработки на пищевую ценность продуктов;

- санитарно-гигиенические требования к помещению кухни и столовой, к обработке пищевых продуктов;

- виды оборудования современной кухни; виды экологического загрязнения пищевых продуктов, влияние на здоровье человека.

Уметь:- выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах;

- определять доброкачественность пищевых продуктов по внешним признакам;

- составлять меню завтрака, обеда, ужина;

- выполнять механическую и тепловую обработку пищевых продуктов;

- соблюдать правила хранения пищевых продуктов, полуфабрикатов и готовых блюд;

- заготавливать на зиму овощи и фрукты; оказывать первую помощь при пищевых отравлениях и ожогах.

Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:

- приготовления и повышения качества, сокращения временных и энергетических затрат при обработке пищевых продуктов;

- консервирования и заготовки пищевых продуктов в домашних условиях;

- соблюдения правил этикета за столом; приготовления блюд по готовым рецептам, включая блюда национальной кухни;

- выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий;

- сервировки стола и оформления приготовленных блюд.

Технологии ведения дома

Знать/понимать: - характеристики основных функциональных зон в жилых помещениях;

- инженерные коммуникации в жилых помещениях, виды ремонтно-отделочных работ;

- материалы и инструменты для ремонта и отделки помещений;

- основные виды бытовых домашних работ;

- средства оформления интерьера;
- назначение основных видов современной бытовой техники;
- санитарно-технические работы;
- виды санитарно-технических устройств;
- причины протечек в кранах, вентилях и сливных бачках канализации.

Уметь: - планировать ремонтно - отделочные работы с указанием материалов, инструментов, оборудования и примерных затрат;

- подбирать покрытия в соответствии с функциональным назначением помещений;
- заменять уплотнительные прокладки в кране или вентиле;
- соблюдать правила пользования современной бытовой техникой.

Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:

- выбора рациональных способов и средств ухода за одеждой и обувью;
- применения бытовых санитарно-гигиенические средств;
- выполнения ремонтно-отделочных работ с использованием современных материалов для ремонта и отделки помещений;
- применения средств индивидуальной защиты и гигиены.

Современное производство и профессиональное образование.

Знать/понимать: - сферы современного производства; разделение труда на производстве;

- понятие о специальности и квалификации работника;
- факторы, влияющие на уровень оплаты труда;
- пути получения профессионального образования;
- необходимость учета требований к качеству личности при выборе профессии.

Уметь: - находить информацию о региональных учреждениях профессионального образования и о путях получения профессионального образования и трудоустройства;

- сопоставлять свои способности и возможности с требованиями профессии.
- Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:
- построения планов профессиональной карьеры, выбора пути продолжения образования или трудоустройства

Способы и критерии оценивания

Оценить — значить сравнить. Сравнить можно с предыдущим уровнем знаний или действий того же ученика — личностный способ оценивания; с уровнем знаний или действий в аналогичной ситуации других учеников — сопоставительный способ оценивания; с определенными установленными нормами или образцами — нормативный способ оценивания.

Любая деятельность учащегося нуждается в оценке, награде, поощрении.

При оценке успеваемости учащихся по технологии обычно учитываются: уровень знаний теоретических вопросов и умение применять их в практической работе; степень овладения рабочими приемами; продолжительность выполнения работы; соблюдение требований безопасности труда и санитарно-гигиенических норм; качество выполненной работы и др.

Характеристика цифровой оценки (отметки)

"5" («отлично») - Изделие выполнено точно по чертежу, все размеры выдержаны; отделка выполнена в соответствии с требованиями ИК или по образцу. Ученик уложился в норму или затратил времени меньше, чем установлено по норме. Работа выполнялась в соответствии с технологией с соблюдением последовательности операций

"4" («хорошо») - Изделие выполнено по чертежу, размеры выдержаны, но качество отделки ниже требуемого. На выполнение задания затрачено времени не более установленного по норме. Работа выполнялась в соответствии с технологией; отклонения 01 указанной последовательности не имели принципиального значения

"3" («удовлетворительно») - Изделие выполнено по чертежу с небольшими отклонениями; качество отделки удовлетворительное. На выполнение задания затрачено времени больше, чем предусмотрено по норме, но не более 25%. Задание выполнялось с отклонениями от технологии, но эти отклонения не привели к окончательному браку изделия (детали)

"2" («плохо») - Изделие выполнено с отступлениями от чертежа; качество изделия не соответствует ИК или образцу. Дополнительная доработка не может восстановить годность изделия. На выполнение задания превышение времени составляет более 25%. Обработка изделия (детали) выполнялась с грубыми отклонениями от технологии, применялись не предусмотренные операции. Изделие вышло в брак

Рабочую программу составила Панфилова М.В.

натуральную
вещичку и
подготовка
выкройки
к раскрою

Тема: Технологии изготовления плечевого изделия

27	28	29	30	31	32	33	34
Правила подготовки ткани к раскрою и экономная раскладка. Раскладка выкройки, обметки и раскрой ткани	2	Комбини рованный работа	Правила подгото вки к раскрою. Раскладка деталей на ткани с учетом рисунка и фактуры ткани	Текущий	12.12.2016	12.12.2016	
Перенос контурных и контрольных точек и линий на деталей кроя. Способы обработки изделия в зависимости от модели и ткани	2	Камбини рованный работа	Способы переноса контурных и контрольных линий и точек на деталей кроя. Способы обработки горловины, проймы в зависимости от модели и ткани	Текущий	19.12.2016	19.12.2016	
Обработка деталей кроя. Сметывание и сметывание деталей кроя	2	Практиче ская работа	Правила сметывания деталей кроя	Текущий	26.12.2016	26.12.2016	
Принята ТБ ВТО. Обработка выреза горловины обтачной	2	Практиче ская работа	Правила ТБ ВТО. Правила подкро в обтачки. Технология обработки выреза горловины обтачной	Текущий	16.01.2017		

45	Технологически и этап выполнения творческого проекта	2	Комбини рованная	Конструирование базовой модели. Моделирование. Изготовление изделия	Текущий				27.02.2017	
----	--	---	---------------------	---	---------	--	--	--	------------	--

III триместр (22 часов)

47	Заключительный и этап (оценка продвинутой работы и защита проекта)	2	Комбини рованная	Критерии оценки работ и выполнение рекламного проспекта изделия	Текущий				06.03.2017	
----	--	---	---------------------	---	---------	--	--	--	------------	--

Тема: Кулинария. Технологии приготовления пищи

49	Изделия из дрожжевого, песочного, бисквитного и слоеного теста	2	Комбини рованная	Виды теста, рецептура и технология приготовления теста с различными разрыхлителями, влияние компонентов теста на качество изделия. Виды начинок и украшений для изделий	Текущий				13.03.2017	
51	Изделия из пресного теста. Технология приготовления пельменей и вареников	2	Комбини рованная	Рецептура теста для вареников и пельменей, способы его приготовления. Перваяная обработка муки. Рецептура начинок	Текущий				20.03.2017	
53	Изготовление пресного теста и начинки для вареников с творогом	2	Практиче ская работа	Технология приготовления пельменей и вареников	Текущий				27.03.2017	
55	Сладкие блюда и десерты. Сахар, желирующие вещества и ароматизаторы в кулинарии	2	Комбини рованная	Сахар и его роль в кулинарии и в питании человека. Роль сахара в праздничном обеде. Виды желирующих веществ и ароматизаторов.	Текущий				03.04.2017	
57	Украшение десертных блюд. Подача десерта к столу	2	Практиче ская работа	Способы украшения десертных блюд. Правила подачи десерта к столу и повешения за столом	Текущий				10.04.2017	

Тема: Заготовки продуктов

59	Салатные заготовки.	2	Комбини рованный		Рецептура и способы приготовления варенья, повидла, цукатов, мармелада и т. д. Способы определения готовности, условия и сроки хранения	Текущий				17.04.2017	
60	Способы приготовления, условия и сроки хранения										

Тема: Технологии ведения дома

61	Эстетика и экология жилища.	2	Комбини рованный		История появления растений в жилище человека. Роль комнатных растений в жизни человека. Уход за растениями.	Итоговый и				24.04.2017	
62	Роль комнатных растений в жизни человека. Разнообразие комнатных растений		Практичес ская работа								
63	Требования к интерьеру.	2	Комбини рованный		Требования к интерьеру. Способы оформления интерьера.	Текущий				01.05.2017	
64	Комнатные растения в интерьере				Использование декоративных изделий и комнатных растений в интерьере						
	Выполнение эскиза интерьера										

Тема: Гигиена

65	Гигиенические требования по уходу за кожей,	2	Комбини рованный		Ознакомление с гигиеническими требованиями по уходу за кожей, средствами ухода за кожей;	Текущий				15.05.2017	
66	средствами ухода за кожей. Красивые глаза.				особенностями ухода за сухой и жирной кожей; средствами борьбы с потливостью; уход за глазами.						
67	Итоговое занятие	2	Урок подведен на итогов		Подведение итогов	Текущий				22.05.2017	