

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
средняя общеобразовательная школа № 24 им. Бутаева К.С.
г. Владикавказ РСО – Алания

Рассмотрено на ШМО

Пр. № 1

от «08» 08 2023 г.

Б.Б. Чагарова

Согласовано

Зам. директора по УВР

«01» 09 2023 г.

Э.С. Алборова



Рабочая программа

по технологии

Класс: 7

Учитель: Бегизова И. А.

Владикавказ
2023-2024.

Планируемые результаты освоения учебного предмета «Технология»

ЛИЧНОСТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

Патриотическое воспитание:

проявление интереса к истории и современному состоянию российской науки и технологии;
ценностное отношение к достижениям российских инженеров и учёных.

Гражданское и духовно-нравственное воспитание:

готовность к активному участию в обсуждении общественно значимых и этических проблем, связанных с современными технологиями, в особенности технологиями четвёртой промышленной революции;

осознание важности морально-этических принципов в деятельности, связанной с реализацией технологий;

освоение социальных норм и правил поведения, роли и формы социальной жизни в группах и сообществах, включая взрослые и социальные сообщества.

Эстетическое воспитание:

восприятие эстетических качеств предметов труда;

умение создавать эстетически значимые изделия из различных материалов.

Ценности научного познания и практической деятельности:

осознание ценности науки как фундамента технологий;

развитие интереса к исследовательской деятельности, реализации на практике достижений науки.

Формирование культуры здоровья и эмоционального благополучия:

осознание ценности безопасного образа жизни в современном технологическом мире, важности правил безопасной работы с инструментами;

умение распознавать информационные угрозы и осуществлять защиту личности от этих угроз.

Трудовое воспитание:

активное участие в решении возникающих практических задач из различных областей;

умение ориентироваться в мире современных профессий.

Экологическое воспитание:

воспитание бережного отношения к окружающей среде, понимание необходимости соблюдения баланса между природой и техносферой;

осознание пределов преобразовательной деятельности человека.

МЕТАПРЕДМЕТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

Овладение универсальными познавательными действиями

Базовые логические действия:

выявлять и характеризовать существенные признаки природных и рукотворных объектов;

устанавливать существенный признак классификации, основание для обобщения и сравнения;

выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых фактах, данных и наблюдениях, относящихся к внешнему миру;

выявлять причинно-следственные связи при изучении природных явлений и процессов, а также процессов, происходящих в техносфере;

самостоятельно выбирать способ решения поставленной задачи, используя для этого необходимые материалы, инструменты и технологии.

Базовые исследовательские действия:

использовать вопросы как исследовательский инструмент познания;

формировать запросы к информационной системе с целью получения необходимой информации;

оценивать полноту, достоверность и актуальность полученной информации;

опытным путём изучать свойства различных материалов;

овладевать навыками измерения величин с помощью измерительных инструментов, оценивать погрешность измерения, уметь осуществлять арифметические действия с приближёнными величинами;

строить и оценивать модели объектов, явлений и процессов;

уметь создавать, применять и преобразовывать знаки и символы, модели и схемы для решения учебных и познавательных задач;

уметь оценивать правильность выполнения учебной задачи, собственные возможности её решения; прогнозировать поведение технической системы, в том числе с учётом синергетических эффектов.

Работа с информацией:

выбирать форму представления информации в зависимости от поставленной задачи;

понимать различие между данными, информацией и знаниями;

владеть начальными навыками работы с «большими данными»;

владеть технологией трансформации данных в информацию, информации в знания.

Овладение универсальными учебными регулятивными действиями

Самоорганизация:

уметь самостоятельно планировать пути достижения целей, в том числе альтернативные, осознанно выбирать наиболее эффективные способы решения учебных и познавательных задач;

уметь соотносить свои действия с планируемыми результатами, осуществлять контроль своей деятельности в процессе достижения результата, определять способы действий в рамках предложенных условий и требований, корректировать свои действия в соответствии с изменяющейся ситуацией;

делать выбор и брать ответственность за решение.

Самоконтроль (рефлексия):

давать адекватную оценку ситуации и предлагать план её изменения;

объяснять причины достижения (недостижения) результатов преобразовательной деятельности;

вносить необходимые коррективы в деятельность по решению задачи или по осуществлению проекта;

оценивать соответствие результата цели и условиям и при необходимости корректировать цель и процесс её достижения.

Принятие себя и других:

признавать своё право на ошибку при решении задач или при реализации проекта, такое же право другого на подобные ошибки.

Овладение универсальными коммуникативными действиями.

Общение:

в ходе обсуждения учебного материала, планирования и осуществления учебного проекта;

в рамках публичного представления результатов проектной деятельности;

в ходе совместного решения задачи с использованием облачных сервисов;

в ходе общения с представителями других культур, в частности в социальных сетях.

Совместная деятельность:

понимать и использовать преимущества командной работы при реализации учебного проекта;

понимать необходимость выработки знаково-символических средств как необходимого условия успешной проектной деятельности;

уметь адекватно интерпретировать высказывания собеседника — участника совместной деятельности;

владеть навыками отстаивания своей точки зрения, используя при этом законы логики;

уметь распознавать некорректную аргументацию.

ПРЕДМЕТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

Модуль «Производство и технология»

характеризовать роль техники и технологий для прогрессивного развития общества;

характеризовать роль техники и технологий в цифровом социуме;

выявлять причины и последствия развития техники и технологий;

характеризовать виды современных технологий и определять перспективы их развития;

уметь строить учебную и практическую деятельность в соответствии со структурой технологии: этапами, операциями, действиями;

научиться конструировать, оценивать и использовать модели в познавательной и практической деятельности;

организовывать рабочее место в соответствии с требованиями безопасности;

соблюдать правила безопасности;

использовать различные материалы (древесина, металлы и сплавы, полимеры, текстиль, сельскохозяйственная продукция);

уметь создавать, применять и преобразовывать знаки и символы, модели и схемы для решения учебных и производственных задач;

получить возможность научиться коллективно решать задачи с использованием облачных сервисов;

оперировать понятием «биотехнология»;

классифицировать методы очистки воды, использовать фильтрование воды;

оперировать понятиями «биоэнергетика», «биометаногенез».

Модуль «Технология обработки материалов и пищевых продуктов»

характеризовать познавательную и преобразовательную деятельность человека;

соблюдать правила безопасности;

организовывать рабочее место в соответствии с требованиями безопасности;

классифицировать и характеризовать инструменты, приспособления и технологическое оборудование;

активно использовать знания, полученные при изучении других учебных предметов, и сформированные универсальные учебные действия;

использовать инструменты, приспособления и технологическое оборудование;

выполнять технологические операции с использованием ручных инструментов, приспособлений, технологического оборудования;

получить возможность научиться использовать цифровые инструменты при изготовлении предметов из различных материалов;

характеризовать технологические операции ручной обработки конструкционных материалов;

применять ручные технологии обработки конструкционных материалов;

правильно хранить пищевые продукты;

осуществлять механическую и тепловую обработку пищевых продуктов, сохраняя их пищевую ценность;

выбирать продукты, инструменты и оборудование для приготовления блюда;

осуществлять доступными средствами контроль качества блюда;

проектировать интерьер помещения с использованием программных сервисов;

составлять последовательность выполнения технологических операций для изготовления швейных изделий;

строить чертежи простых швейных изделий;

выбирать материалы, инструменты и оборудование для выполнения швейных работ;

выполнять художественное оформление швейных изделий;

выделять свойства нано-структур;

приводить примеры нано-структур, их использования в технологиях;

получить возможность познакомиться с физическими основы нано-технологий и их использованием для конструирования новых материалов.

Содержание учебного предмета «Технология»

Раздел учебного предмета	Содержание учебного предмета
Тема 1. Основы дизайна и графической грамоты (4ч)	<p>Основы дизайна</p> <p>Творческое проектирование. Дизайн. Знакомство с профессией дизайнера. Основные понятия слова «дизайн».</p> <p>Основы графической грамоты. Деление окружности на равные части Деление окружности на равные части. Циркуль. Засечки.</p>
Тема 2. Современные и перспективные технологии (4ч)	<p>Информационные технологии</p> <p>Информация. Информационные технологии. 3-D принтер. Знакомство с профессиями: системный программист, прикладной программист.</p> <p>Строительные и транспортные технологии</p> <p>Строительные технологии. Классификация зданий и сооружений. Строительная продукция. Элементы строительного процесса: трудовые ресурсы, предметы труда (материальные ресурсы), технические средства (орудия труда). Технологии возведения зданий и сооружений. Ремонт жилых квартир. Текущий ремонт производственных зданий и сооружений. Жилищно-коммунальное хозяйство. Транспорт. Интеллектуальные транспортные технологии. Транспортная логистика. Влияние транспортной отрасли на окружающую среду. Знакомство с профессией строителя-эколога. Идеи творческих проектов.</p>
Тема 3. Технологии обработки пищевых продуктов (18 ч)	<p>Понятие о микроорганизмах</p> <p>Полезные микроорганизмы. Дрожжи. Вредные микроорганизмы. Сальмонеллы. Ботулизм. Золотистый стафилококк. Пищевые отравления.</p> <p>Рыбная промышленность. Технология обработки рыбы</p> <p>Рыбная промышленность. Рыба. Виды промысловых рыб.</p> <p>Охлаждённая рыба. Мороженая рыба. Механическая обработка рыбы. Кулинарная разделка рыбы для филе. Тепловая обработка рыбы. Припущенная рыба. Требования к качеству рыбных блюд.</p> <p>Морепродукты. Рыбные консервы</p> <p>Морепродукты. Ракообразные, двустворчатые моллюски, головоногие моллюски, иглокожие. Морские водоросли. Кальмары. Креветки. Рыбные консервы. Рыбные пресервы.</p> <p>Виды теста. Пищевые продукты, оборудование, инструменты и приспособления для приготовления теста</p> <p>Виды теста. Пресное тесто. Дрожжевое тесто. Бездрожжевое тесто. Продукты для приготовления теста. Пищевые продукты для</p>

	<p>начинок и оформления изделий из теста. Крупы для начинок. Инвентарь и приспособления для приготовления теста.</p> <p>Приготовление дрожжевого теста. Технологии производства хлебобулочных изделий</p> <p>Приготовление дрожжевого теста. Безопарный, опарный способы приготовления теста. Производство хлеба. Микронизация. Экструзия. Процесс производства хлеба. Требования к качеству готовых изделий.</p> <p>Продукция кондитерской промышленности. Технологии приготовления кондитерских изделий из различных видов теста</p> <p>Знакомство с профессией кондитера. Кондитерские изделия. Песочное тесто, технология приготовления. Требования к качеству изделий из песочного теста. Бисквитное тесто. Способы приготовления бисквитного теста. Требования к качеству изделий из бисквитного теста. Заварное тесто. Требования к качеству изделий из заварного теста. Слоёное тесто. Требования к качеству изделий из слоёного теста. Тесто для блинчиков. Требования к качеству блинчиков.</p> <p>Технология приготовления теста для пельменей, вареников и домашней лапши</p> <p>Пельмени. Виды пельменей. Технология приготовления пельменей. Тесто для домашней лапши. Тесто для вареников. Идеи творческих проектов.</p>
<p>Тема 4. Технологии получения и преобразования текстильных материалов (26 ч)</p>	<p>Технология производства химических волокон</p> <p>Химические волокна. Классификация химических волокон. Приготовление прядильного раствора или расплава. Формование нитей. Отделка.</p> <p>Свойства химических волокон и тканей из них</p> <p>Вискозные волокна. Ацетатные и триацетатные волокна. Белковые волокна. Синтетические волокна. Полиамидные волокна. Полиэфирные волокна. Свойства тканей из натуральных и химических волокон. Полиуретановые волокна. Полиакрилонитрильные волокна.</p> <p>Образование челночного стежка</p> <p>Процесс образования челночного стежка на примере вращающегося челнока.</p> <p>Приспособления малой механизации, применяемые при изготовлении швейных изделий</p> <p>Приспособления малой механизации, применяемые при изготовлении швейных изделий. Лапка-запошиватель, лапка-рубильник, направляющая линейка. Лапки для пришивания пуговиц, рельефной строчки и шнура, обработки петель. Однорожковая лапка. Современные швейные машины.</p> <p>Из истории поясной одежды</p> <p>Поясная одежда. Из истории поясной одежды. Юбка. Шлейф. Кринолин. Фижмы. Панье. Турнюр. Понёва. Передник. Тога. Брюки. Кюлоты. Галифе.</p>

Стиль в одежде. Иллюзии зрительного восприятия

Стиль в одежде. Силуэт, силуэтные линии. Модель. Покрой. Иллюзии зрительного восприятия.

Конструирование юбок

Виды юбок. Снятие мерок для построения чертежа основы юбки. Мерки для построения чертежа юбки.

Построение чертежа и моделирование конической юбки

Конические юбки. Построение чертежа одношовной конической юбки большой клёш, полусолнце и солнце. Моделирование конической юбки.

Построение чертежа и моделирование клинковой юбки

Клинковая юбка. Построение чертежа клинковой юбки. Моделирование клинковой юбки. Юбка годе.

Построение чертежа и моделирование основы прямой юбки

Построение чертежа прямой юбки. Моделирование прямой юбки. Юбки на кокетке. Юбки со складками.

Снятие мерок для построения чертежа основы юбки

Мерки для построения чертежа юбки. Снятие мерок для построения чертежа юбки.

Конструирование и моделирование основы брюк

Построение базисной сетки. Построение чертежа передней половинки брюк. Построение чертежа задней половинки брюк. Моделирование брюк. Моделирование шорт.

Оформление выкройки

Оформление выкройки юбки. Знакомство с профессиями лекальщика, закройщика.

Технология изготовления поясных изделий (на примере юбки). Подготовка ткани к раскрою

Технологическая последовательность изготовления прямой юбки. Подготовка ткани к раскрою. Правила безопасной работы с утюгом.

Раскладка выкройки юбки на ткани и раскрой изделия

Способы раскладки. Раскладка выкройки юбки на ткани.

Раскрой изделия. Пооперационный контроль раскладки выкройки юбки на ткани. Правила безопасной работы с колющими и режущими инструментами.

Подготовка деталей кроя к обработке. Первая примерка. Дефекты посадки

Обработка деталей кроя. Подготовка изделия к первой примерке. Первая примерка юбки. Дефекты посадки юбки на фигуре. Устранение дефектов.

Обработка вытачек и складок

Вытачки. Обработка вытачек. Складки: односторонние, встречные, бантовые, застроченные по всей длине. Обработка складок. ВТО

	<p>складок.</p> <p><i>Соединение деталей юбки и обработка срезов</i></p> <p>Соединение переднего и заднего полотнищ юбки. Варианты обработки стачных швов. Варианты обработки краевых швов.</p> <p><i>Обработка застёжки</i></p> <p>Технология обработки застёжки тесьмой-молнией в середине полотнища. Технология обработки застёжки тесьмой-молнией в боковом шве.</p> <p><i>Обработка верхнего среза юбки</i></p> <p>Виды обработки верхнего среза юбки. Дублирование. Последовательность выполнения дублирования. Обработка пояса юбки. Корсажная тесьма. Обработка верхнего среза юбки поясом.</p> <p><i>Обработка нижнего среза юбки</i></p> <p>Способы обработки. Обработка нижнего среза юбки из хлопчатобумажной и льняной ткани. Обработка низа юбки из шёлковой и тонкой шерстяной ткани. Обработка низа юбки окантовочным швом, тесьмой.</p> <p><i>Окончательная отделка швейного изделия</i></p> <p>Проверка качества готового изделия. ВТО готового изделия. Идеи творческих проектов.</p>
<p>Тема 5. Технологии художественно-прикладной обработки материалов (6ч)</p>	<p><i>Вязание спицами</i></p> <p>Вязание. Спицы. Пряжа для вязания. Классический набор петель спицами. Вязание лицевых и изнаночных петель. Закрытие петель последнего ряда при вязании спицами. Вязание образца. Методы прибавления и убавления петель. Сборка изделия. Идеи творческих проектов.</p>
<p>Тема 6. Технологии творческой, проектной и исследовательской деятельности (8ч)</p>	<p><i>Разработка и изготовление творческих проектов</i></p> <p>Социальные проекты. Идеи творческих проектов. Творческий проект «Юбка из старых джинсов». Постановка проблемы. Изучение проблемы. Цель проекта.</p> <p>Первоначальные идеи. Дизайн-исследование. Окончательная идея. Оформление проекта. Исследование размера изделия. Технология изготовления. Анализ проекта.</p>
<p>Промежуточная аттестация (2ч)</p>	<p>Промежуточная аттестация в виде теста</p>

Тематическое планирование

Название раздела с указанием количества академических часов, отводимых на этот раздел				
№ п/п	Название темы урока	часы	электронные (цифровые) образовательные ресурсы	Дата проведения урока
Основы проектной и графической грамоты (4ч)				
1	Основы дизайна. Основы графической грамоты.	2	Презентация	
2	Деление окружности на равные части.	2	Видео-урок Презентация	
Современные и перспективные технологии (4ч)				
3	Информационные технологии.	2	Презентация	
4	Строительные и транспортные технологии	2	Презентация	
Технологии обработки пищевых продуктов (18ч)				
5	Понятие о микроорганизмах.	2	Видео-урок Презентация	
6	Рыбная промышленность. Технология обработки рыбы.	2	Видео-урок Презентация	
7	Морепродукты. Рыбные консервы.	2	Видео-урок Презентация	
8	Виды теста. Пищевые продукты, оборудование, инструменты и приспособления для приготовления теста.	2	Видео-урок Презентация	
9	Приготовление дрожжевого теста. Технологии производства хлеба и хлебобулочных изделий.	2	Видео-урок Презентация	
10	Продукция кондитерской промышленности.	2	Видео-урок Презентация	
11	Технологии приготовления кондитерских изделий из различных видов теста.	2	Видео-урок Презентация	
12	Технология приготовления теста для пельменей, вареников и домашней лапши	2		
Технологии получения и преобразования текстильных материалов (26ч)				
13	Технология производства химических волокон. Свойства химических волокон и тканей из них.	2	Видео-урок Презентация	
14	Образование челночного стежка. Приспособления малой механизации,	2	Видео-урок Презентация	

	применяемые при изготовлении швейных изделий.			
15	Из истории поясной одежды. Стиль в одежде. Иллюзии зрительного восприятия.	2	Видео-урок Презентация	
16	Конструирование юбок. Построение чертежа и моделирование конической юбки. Построение чертежа и моделирование клиньевой юбки.	2	Видео-урок Презентация	
17	Построение чертежа и моделирование основы прямой юбки.	2	Видео-урок Презентация	
18	Снятие мерок для построения чертежа основы юбки	2	Видео-урок Презентация	
19	Конструирование и моделирование основы юбки		Видео-урок Презентация	
20	Оформление выкройки. Технологическая последовательность изготовления поясных изделий (на примере юбки).	2	Видео-урок Презентация	
21	Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкройки юбки на ткани и раскрой изделия.	2	Видео-урок Презентация	
22	Подготовка деталей кроя к обработке. Первая примерка. Дефекты посадки.	2	Видео-урок Презентация	
23	Обработка вытачек и складок. Соединение деталей юбки и обработка срезов.	2	Видео-урок Презентация	
24	Обработка застёжки. Обработка верхнего среза юбки.	2	Видео-урок Презентация	
25	Обработка нижнего среза юбки. Окончательная отделка швейного изделия	2	Видео-урок Презентация	
Технологии художественно-прикладной обработки материалов (6ч)				
26	Вязание спицами.	2	Видео-урок Презентация	
27	Вязание спицами основных узоров. Закрывание петель последнего ряда.	2	Видео-урок Презентация	
28	Изготовление шарфа (или снуда) в технике вязания спицами.	2	Видео-урок Презентация	
Технологии творческой, проектной и исследовательской деятельности (8ч)				
29	Разработка и выполнение творческого проекта	8	Презентация	

Промежуточная аттестация (2ч)				
30	Промежуточная аттестация в виде теста	2		
Итого		68		