СОГЛАСОВАНА

решением педагогического совета

ГБОУ школы № 338 Невского района Санкт-Петербурга

Протокол от . .2014 № 1

Председатель педсовета

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_УТВЕРЖДЕНА

приказом от . .2014№

Директор ГБОУ школы № 338

Невского района Санкт-Петербурга

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ В.Н.Брюховецкая

Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение

средняя общеобразовательная школа № 338

Невского района Санкт-Петербурга

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**ПО ТЕХНОЛОГИИ**

**7А класс**

**НА 2014-2015 УЧЕБНЫЙ ГОД**

Разработчик программы

учитель технологии

Кухаренок Е.А.

2014 год

**ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА**

Рабочая программа учебного предмета «Технология» составлена на основании федерального государственного стандарта основного общего образования по технологии, учебной программой «Технология» 5-8 классы разработанной Сасовой И. А., Марченко А. В.

Технология – это преобразующая человеческая деятельность, направленная на удовлетворение нужд и потребностей людей, решение их проблем. Она включает процессы преобразования вещества, энергии и информации, опирается на знания и оказывает влияние на природу и общество, создает новый рукотворный мир.

Результатом технологической деятельности являются продукты, соответствующие определенным характеристикам, заранее заданным на стадии проектирования.

Основным предназначением образовательной области «Технология» в системе общего образования является формирование трудовой и технологической культуры школьника, системы технологических знаний и умений, воспитание трудовых, гражданских и патриотических качеств его личности, их профессиональное самоопределение в условиях рынка труда, формирование гуманистически ориентированного мировоззрения. Образовательная область «Технология» является необходимым компонентом общего образования школьников, предоставляя им возможность применить на практике знания основ наук.

Основной формой обучения является учебно-практическая деятельность учащихся. Приоритетными методами являются упражнения, лабораторно-практические, учебно-практические работы.

Изучение новой интегративной образовательной области «Технология», включающей базовые (наиболее распространенные) технологии и предусматривающей творческое развитие учащихся в рамках системы проектов под руководством учителя. Это позволит учащимся приобрести общетрудовые и частично специальные знания и умения, а также обеспечит им интеллектуальное, физическое, этическое и эстетическое развитие и адаптацию к социально- экономическим условиям. Проект – это творческая, завершенная работа, соответствующая возрастным возможностям учащегося. На выполнение творческих проектов выделяется около 25% общего времени интегративно в течение учебного года.

**Целью курса** является формирование представлений о составляющих техносферы, о современном производстве и о распространенных в нем технологиях.

Целевые установки технологического образования трехпозиционные:

1. Формирование личности, способной выявлять проблемы (привлекая для этой цели знания из разных областей), определять пути и средства их решения, прогнозировать результаты и возможные последствия разных вариантов решений, устанавливать причинно-следственные связи, оценивать полученные результаты и выявлять способы совершенствования процесса и результатов труда.
2. Обучение способам организации труда и видам деятельности, обеспечивающим эффективность действий в различных сферах приложений усилий человека по удовлетворению выявленных потребностей.
3. Развитие адаптивности к меняющемуся по содержанию труду на основе развития подвижности трудовых функций и активного влияния на совершенствование техники и производственных отношений в процессе преобразующей деятельности.

**Задачи учебного курса:**

**Образовательные:**

* освоение технологических знаний, технологической культуры на основе включения учащихся в разнообразные виды технологической деятельности по созданию личностно или общественно значимых продуктов труда;
* 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;
* получениеопыта применения технологических знаний и умений в самостоятельной практической деятельности;
* ознакомление учащихся с ролью технологии в нашей жизни, с деятельностью человека по преобразованию материалов, энергии, информации, с влиянием технологических процессов на окружающую среду и здоровье людей:
* обучение исследованию потребностей людей и поиску путей их удовлетворения;
* формирование общетрудовых знаний и умений по созданию потребительского продукта или услуги в условиях ограниченности ресурсов с учётом требований дизайна и возможностей декоративно-прикладного творчества;
* ознакомление с особенностями рыночной экономики и предпринимательства, овладение умениями реализации изготовления продукции;
* подготовка выпускников к профессиональному самоопределению и социальной адаптации;
* приобретение графических умений и навыков, графической культуры;
* знакомство с наиболее перспективными и распространенными технологиями;
* знакомство с принципами дизайна, художественного проектирования, а также выполнение проектов.

**Воспитательные:**

* формирование технологической культуры и культуры труда, воспитание трудолюбия;
* формирование уважительного и бережного отношения к себе и окружающим людям;
* формирование бережного отношения к окружающей природе с учетом экономических и экологических знаний и социальных последствий;
* формирование творческого отношения в преобразовании окружающей действительности.

**Развивающие:**

* развитие познавательных интересов, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;
* умение самостоятельно приобретать и углублять знания;
* выделить главное в тексте;
* самостоятельно разбираться в математических выводах формулах;
* пользоваться рисунками, графиками, таблицами;
* составлять план, конспект;
* излагать прочитанное своими словами;

**Валеологические:**

* соблюдение правил поведения в кабинете;
* соблюдение правил техники безопасности при работе на швейной машине;
* соблюдение правил техники безопасности при работе с электрическим утюгом;
* соблюдение правил техники безопасности при работе с ножницами и иголками;
* соблюдение правил безопасной работы на кухне;

**Контроль *знаний учащихся*** осуществляется путем устного опроса и текущих или итоговых контрольных работ (контрольных заданий, тестов, задач, кроссвордов и т.д.). Проверка ***умений учащихся*** проводится в виде практических работ, тестов, упражнений.

Введение обязательных ***проектных работ*** для учащихся повысит эффективность контроля, самоконтроля и коррекции технологических знаний и умений. Самостоятельные и практические задания творческого характера и темы проектов учащиеся выбирают по своим интересам и склонностям.

***Учащиеся должны знать:***

* общие сведения о полезном и вредном воздействии микроорганизмов на пищевые продукты, о пищевых инфекциях, заболеваниях, передающихся через пищу, о профилактике инфекций;
* виды мясного сырья, понятие о пищевой ценности мяса, способы определения качества мяса, сроки и способы хранения мяса и мясных продуктов;
* общие сведения о пищевой ценности фруктов и ягод, о содержании в них минеральных веществ, углеводов, витаминов;
* основные свойства искусственных волокон и тканей из них, характеристику сложных переплетений, зависимость свойств тканей от вида переплетения;
* виды соединений деталей в узлах механизмов и машин, их условные обозначения на кинематических схемах;
* эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к легкому женскому платью, материалы и отделки, основные конструкции юбок, правила снятия мерок и их условные обозначения, основные приемы моделирования юбок, правила подготовки выкройки к раскрою;
* возможности применения техники вязания крючком различных петель и узоров, их условные обозначения;
* Возможность техники вязания на спицах, материалы и инструменты;
* Свойства шерстяных, пуховых, хлопчатобумажных и шелковых нитей;
* Правила подбора спиц для вязания;
* Об уходе за пряжей и вязаными изделиями;
* Условные обозначения, применяемые при вязании на спицах;
* Технологию вязания на двух и пяти спицах;

***Учащиеся должны уметь****:*

* оказывать первую помощь при ожогах и поражении электрическим током, пищевых отравления определять качество мяса, готовить блюда из мяса;
* подготавливать материалы к вязанию, подбирать крючок.
* подбирать спицы в соответствии с толщиной и качеством нити и видом узора;
* выполнять записи узоров вязания с помощью условных обозначений;
* вязать изделия на двух и пяти спицах;
* производить ремонт вязаных изделий.

**Структура программы, в т.ч. количество часов по программе, по классам, в неделю.**

Рабочая программа разработана для обучения учащихся 7 классе и рассчитана на 68 часов (2 часа в неделю)

1. **Технологии в жизни человека и общества 5 часов:**

* Связь наукоёмких технологий с потребностями людей
* Поиск информации в сети Интернет и других СМИ.

1. **Основы проектирования. Исследовательская и созидательная деятельность. 19 часов:**

* Конструкторская (чертежи, спецификации, схемы, расчёты и др.) и технологическая (технологическая карта, технологическая схема, маршрутная карта и др.) документация на разных этапах проектной деятельности.
* Компьютерная презентация результатов проектной деятельности. Рекомендации по использованию полученного продукта труда.
* Представление продуктов проектной деятельности в виде веб-сайта, видеофильма, видеоклипа, выставки, газеты, действующей учебной фирмы, игры, коллекции, макета, модели, справочника

1. **Бюджет семьи 11 часов**

* Ознакомление с понятиями: бюджет, доход, расход, баланс, ресурсы, потребительская корзина, прожиточный минимум.
* Источники семейных доходов.
* Расходы семьи. Баланс доходов и расходов.
* Потребительская корзина, прожиточный минимум.
* Технология построения семейного бюджета.

1. **Кулинария 10 часов**

* Значение и место мясных блюд в питании. Виды мясного сырья, его краткая характеристика. Понятие о пищевой ценности мяса. Признаки доброкачественности мяса. Механическая и тепловая обработка мяса.
* Приготавливать полуфабрикаты из мяса и мясные блюда. Определять готовность блюд.
* Правила подачи приготовленных блюд.
* Разновидности супов. Правила приготовления супов. Технология приготовления бульонов.
* Способы хранения пищевых продуктов.
* Сервировка стола. Выбор посуды. Оформление блюд.
* План работы по выполнению проекта. Составлять меню обеда.

1. **Создание изделий из текстильных материалов 4 часа**

* Выбор материалов. Химические волокна – искусственные и синтетические свойства тканей из химических волокон.
* Основные технологические приемы выполнения отделки изделий.

1. **Художественные ремесла 15 часов**

* Краткие сведения из истории старинного рукоделия. Подготовка материалов к работе.
* Инструменты для вязания.
* Правила безопасной работы инструментами.
* Условные обозначения, применяемые при вязании крючком.
* Набирать петли крючком. Читать схемы.
* Приемы набора петель.
* Основные приемы вязания. У словные обозначения
* Составлять и читать схемы узоров.
* Начало вязания. Вязание рядами. Основные способы вывязывания петель. Плотность вязания. Закрепление вязания.
* Основное кольцо. Способы вязания по кругу.
* Выполнять вязание по кругу.

1. **Электротехника 3 часа**

* Области применения электрической энергии.
* Правила безопасной работы с электрооборудованием.
* Общие характеристики бытовых потребителей электроэнергии.

**Оценка работ учащихся.**

Контроль знаний учащихся осуществляется путем устного опроса и текущих или итоговых контрольных работ (контрольных заданий, тестов, задач, кроссвордов и т.д.). Проверка умений учащихся проводится в виде практических работ, тестов, упражнений.

Введение обязательных проектных работ для учащихся повысит эффективность контроля, самоконтроля и коррекции технологических знаний и умений. Самостоятельные и практические задания творческого характера и темы проектов учащиеся выбирают по своим интересам и склонностям.

Тематическое планирование по курсу «Технология» 7 класс

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Урок | Теоретический материал | Домашнее задание | Дата выполнения | |
| По плану/ Фактически | |
| Технологии в жизни человека и общества 5 часов | | | | |
|  | «Современные наукоёмкие технологии» |  | 04.09.14 |  |
|  | Связь наукоёмких технологий с потребностями людей |  | 05.09.14 |  |
|  | Проверочная работа |  | 11.09.14 |  |
|  | Поиск информации в сети Интернет и других СМИ. |  | 12.09.14 |  |
|  | Практическая работа «Поиск информации в сети Интернет» |  | 18.09.14 |  |
| Основы проектирования. Исследовательская и созидательная деятельность. 19 часов | | | | |
|  | Этапы проектной деятельности. Конструкторский этап. | §1.1 | 19.09.14 |  |
|  | Конструкторская документация на разных этапах проектной деятельности. | §1.1 | 25.09.14 |  |
|  | Проверочная работа |  | 26.09.14 |  |
|  | Составление конструкторской документации. | §1.1 | 02.10.14 |  |
|  | Составление конструкторской документации на компьютере | §1.1 | 03.10.14 |  |
|  | Практическая работа |  | 09.10.14 |  |
|  | Этапы проектной деятельности. Технологический этап. | §1.1 | 10.10.14 |  |
|  | Технологическая документация на разных этапах проектной деятельности. | §1.1 | 16.10.14 |  |
|  | Проверочная работа |  | 17.10.14 |  |
|  | Составление технологической документации. | §1.1 | 23.10.14 |  |
|  | Составление технологической документации на компьютере |  | 24.10.14 |  |
|  | Практическая работа |  | 30.10.14 |  |
|  | Определение примерной стоимости продукта труда |  | 31.10.14 |  |
|  | Определение затраты времени, материалов и других средств для выполнения проекта |  | 13.11.14 |  |
|  | План практической реализации проекта |  | 14.11.14 |  |
|  | Изготовление изделия по проекту |  | 20.11.14 |  |
|  | Представление продуктов проектной деятельности |  | 21.11.14 |  |
|  | Представление продуктов проектной деятельности |  | 27.11.14 |  |
|  | Способы представления результатов проектирования. Компьютерная презентация результатов проектной деятельности. |  | 28.11.14 |  |
| Бюджет семьи 11 часов | | | | |
|  | Аспекты ведения домашнего хозяйства | §5.2 | 04.12.14 |  |
|  | Бюджет семьи. Основные понятия. | §5.2 | 05.12.14 |  |
|  | Источник семейных доходов. | §5.2 | 11.12.14 |  |
|  | Расходы семьи. | §5.2 | 12.12.14 |  |
|  | Технология построения семейного бюджета | §5.2 | 18.12.14 |  |
|  | Проверочная работа |  | 19.12.14 |  |
|  | Построение вручную и на компьютере графика и диаграммы бюджета семьи. |  | 25.12.14 |  |
|  | Практическая работа |  | 26.12.14 |  |
|  | Проект «Мой бюджет» |  | 15.01.15 |  |
|  | Представление проекта «Мой бюджет» |  | 16.01.15 |  |
|  | Представление проекта «Мой бюджет» |  | 22.01.15 |  |
| Кулинария 10 часов | | | |  |
|  | Технологии обработки пищевых продуктов | §2.1 | 23.01.15 |  |
|  | Мясо и мясные продукты | §2.1 | 29.01.15 |  |
|  | Морепродукты | §2.1 | 30.01.15 |  |
|  | Способы хранения пищевых продуктов | §2.1 | 05.02.15 |  |
|  | Сервировка стола к обеду | §2.2 | 06.02.15 |  |
|  | Правила хорошего тона | §2.2 | 12.02.15 |  |
|  | Приготовление блюд для обеда | §2.2 | 13.02.15 |  |
|  | Проект «Праздничный обед для гостей» |  | 19.02.15 |  |
|  | Представление проекта «Праздничный обед для гостей» |  | 20.02.15 |  |
|  | Представление проекта «Праздничный обед для гостей» |  | 26.02.15 |  |
| Создание изделий из текстильных материалов 4 часа | | | | |
|  | Графика, черчение | §3.1 | 05.03.15 |  |
|  | Технология обработки ткани. | §3.1 | 06.03.15 |  |
|  | Свойства текстильных материалов. | §3.1 | 12.03.15 |  |
|  | Проверочная работа |  | 13.03.15 |  |
| Художественные ремесла 15 часов | | | |  |  | 27.02.15 |
|  | Вязание крючком и спицами. История вязания. | §4 | 19.03.15 |  |
|  | Материалы и инструменты для вязания. | §4 | 20.03.15 |  |
|  | Вязание крючком и спицами. Организация рабочего времени для вязания. | §4 | 02.04.15 |  |
|  | Условные обозначения и основные виды петель при вязании крючком. | §4 | 03.04.15 |  |
|  | Технология вязания спицами. | §4 | 09.04.15 |  |
|  | Проверочная работа |  | 10.04.15 |  |
|  | Вязание спицами и крючком | §4 | 16.04.15 |  |
|  | Отпаривание и сборка готовых изделий. | §4 | 17.04.15 |  |
|  | Декоративно-прикладное искусство |  | 23.04.15 |  |
|  | Традиционные виды ремесел и народных промыслов |  | 24.04.15 |  |
|  | Проектирование изделий с использованием традиционных видов ремесел и народных промыслов |  | 30.04.15 |  |
|  | Изготовление изделий с использованием традиционных видов ремесел и народных промыслов |  | 07.05.15 |  |
|  | Изготовление изделий с использованием традиционных видов ремесел и народных промыслов |  | 08.05.15 |  |
|  | Представление проектов |  | 14.05.15 |  |
|  | Представление проектов |  |
| Электротехника 3 часа | | | | |  |  | 30.04.15 |
|  | Источники, приемники и проводники электрического тока. |  | 15.05.15 |  |
|  | Электротехнические работы в жилых помещениях. Правила безопасного труда при электротехнических работах. |  |
|  | Проверочная работа |  | 21.05.15 |  |
|  | Итоговый обобщающий урок |  | 22.05.15 |  |

**Учебно-методические материалы по дисциплине**

1. Неделя технологии в начальной и средней школе: праздники, посиделки, ыикторины, семинары, конкурсы, игры/ авт.-сост. О. В. Павлова. – Волгоград: Учитель, 2007. 127 с.;

2. Сасова И . А ., Марченко А .В.Технология: 5-8 классы: Программа. – М.: Вентана-Граф, 2009. – 96 с.

3. Павлова М.Б., Питт Дж., Гуревич М. И ., Сасова И . А . Метод проектов в технологическом образовании школьников: Пособие для учителя / Под ред. И . А . Сасовой . – М.: Вентана-Графф, 2009. – 296 с.: ил.

4. Технология: Учебники для учащихся 5-8 кл общеобразовательной школы. /Под ред. И . А . Сасовой - М.: Вентана-Граф, 2009;

И . А . Сасовой - М.: Вентана-Граф, 2009;

5. Технология. %-11 классы: проектная деятельность учащихся / авт.-сост. Л. Н. Морозова, НюГ Кравченко, О. В. Павлова. – 2-е изд., стереотип. – Волгоград: учитель, 2008.- 204 с;

6. С.Э. Маркуцкая Тесты по технологии «Обслуживающий труд» для 5-7 класса.: Учебно-методический комплект – М.: «Экзамен», 2006

7. Старикова Е.В., Корчагина Г. А . Дидактический материал по трудовому обучению. Кулинарные работы и обработка ткани: 5 класс: Пособие для учителя – М.: Просвещение, 1996.

8. Чернякова В.Н. Технология обработки ткани: Учебник для 5 кл. общеобразоват. Учреждений. - М.: Просвещение, 2000. – 191с.: ил.

*Для информационно-компьютерной поддержки учебного процесса предполагается использование следующих программно-педагогических средств, реализуемых с помощью компьютера:*

• Презентации уроков