

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА №174
ЦЕНТРАЛЬНОГО РАЙОНА САНКТ-ПЕТЕРБУРГА**

РАЗРАБОТАНА и ПРИНЯТА

Педагогическим советом
государственного бюджетного

общеобразовательного учреждения
средней общеобразовательной школы №174
Центрального района Санкт-Петербурга

Протокол №1 от 28.08.2020 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор
государственного бюджетного

общеобразовательного учреждения
средней общеобразовательной школы №174
Центрального района Санкт-Петербурга

_____ О.В.Финагина

Введено в действие приказом

от 01.09 2020 г № 69

**Рабочая программа учебного предмета
«ТЕХНОЛОГИЯ»**

Предметная область: «Технология»

Основное общее образование

(уровень образования)

для 7 класса

на 2020-2021 учебный год

**Разработчик:
учитель технологии
Ляушко Евгения Алексеевна**

Санкт-Петербург

Пояснительная записка

Рабочая программа по технологии для 7 класса составлена в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом основного общего образования, Основной образовательной программой основного общего образования (ФГОС) Государственного бюджетного общеобразовательного учреждения средней общеобразовательной школы № 174 Центрального района Санкт-Петербурга на 2020-2021 учебный год, Учебным планом основного общего образования (ФГОС) государственного бюджетного общеобразовательного учреждения средней общеобразовательной школы № 174 Центрального района Санкт-Петербурга на 2020-2021 учебный год для 7-9 классов, Календарным учебным графиком Государственного бюджетного общеобразовательного учреждения средней общеобразовательной школы № 174 Центрального района Санкт-Петербурга на 2020-2021 учебный год, Программой развития государственного бюджетного общеобразовательного учреждения средней общеобразовательной школы №174 Центрального района Санкт-Петербурга на 2020-2025 гг. «Федеральные государственные образовательные стандарты в действии», на основе программы ФГОС «Технология.5-8 класс. И.А Сасова, М. Б. Павлова, М. И. Гуревич, Дж. Питт М.: «Вентана-Граф», 2012.

Место предмета в учебном плане

Изучение технологии в 7 классе осуществляется в рамках базового курса и рассчитано на 2 часа в неделю, 68 часов в год.

Учебно-методический комплекс по изучению технологии в 7 классе составляет:

- Сасова И. А. Технология: 5-8 классы. Программа. – М.: Вентана-Граф, 2013 г.
- Технология: 7 класс: учебник для учащихся общеобразовательных организаций/ (И.А. Сасова, М.Б.Павлова, М.И.Гуревич и др); под ред. И.А. Сасовой – 4-е издание перераб. – М.: Вентана-Граф, 2015.
- Сасова И.А., Ширина Н.Н., Захарова Н.А. и др. Технология. Технологии ведения дома. 7 класс. Тетрадь творческих работ под ред. И.А. Сасовой, - 3-е издание, доработанное – М. Вентана-Граф, 2015
- Сасова И.А., Павлова М.Б., Гуревич М.И., Питт Дж. Метод проектов в технологическом образовании школьников. Методическое пособие

Планируемые результаты изучения «Технологии» в 7 классе по завершении учебного года:

Культура труда (знания в рамках предметной области и бытовые навыки):

соблюдает правила безопасности и охраны труда при работе с учебным и лабораторным оборудованием;

разъясняет содержание понятий «технология», «технологический процесс», «технологическая операция» и адекватно использует эти понятия;

разъясняет содержание понятий «станок», «оборудование», «машина», «сборка», «модель», «моделирование», «слой» и адекватно использует эти понятия;

следует технологии, в том числе в процессе изготовления субъективно нового продукта;

получил и проанализировал опыт оптимизации заданного способа (технологии) получения материального продукта на собственной практике;

выполняет элементарные операции бытового ремонта методом замены деталей;

характеризует пищевую ценность пищевых продуктов;

может назвать специфичные виды обработки различных видов пищевых продуктов (овощи, мясо, рыба и др.);

может охарактеризовать основы рационального питания.

Предметные результаты:

выполняет элементарные технологические расчеты;

называет и характеризует актуальные и перспективные информационные технологии;

получил и проанализировал опыт проведения виртуального эксперимента по избранной обучающимся тематике;

создает 3D-модели, применяя различные технологии, используя неавтоматизированные и/или автоматизированные инструменты (в том числе специализированное программное обеспечение, технологии фотограмметрии, ручное сканирование и др.);

анализирует данные и использует различные технологии их обработки посредством информационных систем;

использует различные информационно-технические средства для визуализации и представления данных в соответствии с задачами собственной деятельности;

выполняет последовательность технологических операций по подготовке цифровых данных для учебных станков;

применяет технологии оцифровки аналоговых данных в соответствии с задачами собственной деятельности;

может охарактеризовать структуры реальных систем управления робототехнических систем;

объясняет сущность управления в технических системах, характеризует автоматические и саморегулируемые системы;

конструирует простые системы с обратной связью, в том числе на основе технических конструкторов;

знает базовые принципы организации взаимодействия технических систем;

характеризует свойства конструкционных материалов искусственного происхождения (например, полимеров, композитов);

применяет безопасные приемы выполнения основных операций слесарно-сборочных работ;

характеризует основные виды механической обработки конструкционных материалов;

характеризует основные виды технологического оборудования для выполнения механической обработки конструкционных материалов;

имеет опыт изготовления изделия средствами учебного станка, в том числе с симуляцией процесса изготовления в виртуальной среде;

характеризует основные технологии производства продуктов питания;

получает и анализирует опыт лабораторного исследования продуктов питания.

Проектные компетенции (компетенции проектного управления и гибкие компетенции):

использует методы генерации идей по модернизации/проектированию материальных продуктов или технологических систем, направленных на достижение поставленных целей;

самостоятельно решает поставленную задачу, анализируя и подбирая материалы и средства для ее решения;

использует инструмент выявления потребностей и исследования пользовательского опыта;

получил и проанализировал опыт определения характеристик и разработки материального или информационного продукта, включая планирование, разработку концепции, моделирование, конструирование и разработку документации в информационной среде (конструкторе), на основе самостоятельно проведенных исследований потребительских интересов.

Личностные результаты изучения технологии в 7 классе подразумевают:

- формирование целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики;
- проявление познавательной активности в области предметной технологической деятельности;
- формирование ответственного отношения к учению, готовности и способности обучающихся к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию; овладение элементами организации умственного и физического труда;
- развитие трудолюбия и ответственности за результаты своей деятельности, выражение желания учиться для удовлетворения перспективных потребностей;
- становление самоопределения в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности, планирование образовательной и профессиональной карьеры, осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;
- проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности;

- самооценка готовности к предпринимательской деятельности в сфере технологий, рациональному ведению домашнего хозяйства;
- проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности;
- самооценка готовности к предпринимательской деятельности в сфере технологий, рациональному ведению домашнего хозяйства;
- развитие эстетического сознания через освоение художественного наследия народов России и мира, творческой деятельности эстетического характера; формирование индивидуально-личностных позиций учащихся.

Формы, периодичность и порядок текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся

Оценка устных ответов

Оценка «5»

- ✓ полностью усвоил учебный материал;
- ✓ умеет изложить его своими словами;
- ✓ самостоятельно подтверждает ответ конкретными примерами;
- ✓ правильно и обстоятельно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

Оценка «4»

- ✓ в основном усвоил учебный материал;
- ✓ допускает незначительные ошибки при его изложении своими словами;
- ✓ подтверждает ответ конкретными примерами;
- ✓ правильно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

Оценка «3»

- ✓ не усвоил существенную часть учебного материала;
- ✓ допускает значительные ошибки при его изложении своими словами;
- ✓ затрудняется подтвердить ответ конкретными примерами;
- ✓ слабо отвечает на дополнительные вопросы.

Оценка «2»

- ✓ почти не усвоил учебный материал;
- ✓ не может изложить его своими словами;
- ✓ не может подтвердить ответ конкретными примерами;
- ✓ не отвечает на большую часть дополнительных вопросов учителя.

Оценка «1»

Отменяется оценка «1». Это связано с тем, что единица как оценка в начальной школе практически не используется и оценка «1» может быть приравнена к оценке «2».

Оценка выполнения практических работ

Оценка «5»

- ✓ тщательно спланирован труд и рационально организовано рабочее место;
- ✓ правильно выполнялись приемы труда, самостоятельно и творчески выполнялась работа;
- ✓ изделие изготовлено с учетом установленных требований;
- ✓ полностью соблюдались правила техники безопасности.

Оценка «4»

- ✓ допущены незначительные недостатки в планировании труда и организации рабочего места;
- ✓ в основном правильно выполняются приемы труда;
- ✓ работа выполнялась самостоятельно;
- ✓ норма времени выполнена или недовыполнена 10-15 %;
- ✓ изделие изготовлено с незначительными отклонениями;
- ✓ полностью соблюдались правила техники безопасности.

Оценка «3»

- ✓ имеют место недостатки в планировании труда и организации рабочего места;
- ✓ отдельные приемы труда выполнялись неправильно;
- ✓ самостоятельность в работе была низкой;
- ✓ норма времени недовыполнена на 15-20 %;
- ✓ изделие изготовлено с нарушением отдельных требований;
- ✓ не полностью соблюдались правила техники безопасности.

Оценка «2»

- ✓ имеют место существенные недостатки в планировании труда и организации рабочего места;
- ✓ неправильно выполнялись многие приемы труда;
- ✓ самостоятельность в работе почти отсутствовала;
- ✓ норма времени недовыполнена на 20-30 %;
- ✓ изделие изготовлено со значительными нарушениями требований;
- ✓ не соблюдались многие правила техники безопасности.

Перечень работ по технологии, проводимых в течение учебного года

Форма контроля	Тема	Сроки
Проверочная работа	Проверочная работа по разделу «Кулинария»	24 урок

Критерии оценки проекта

1. Оригинальность темы и идеи проекта.
2. Конструктивные параметры (соответствие конструкции изделия; прочность, надежность; удобство использования).
3. Технологические критерии (соответствие документации; оригинальность применения и сочетание материалов; соблюдение правил техники безопасности).
4. Эстетические критерии (композиционная завершенность; дизайн изделия; использование традиций народной культуры).
5. Экономические критерии (потребность в изделии; экономическое обоснование; рекомендации к использованию; возможность массового производства).
6. Экологические критерии (наличие ущерба окружающей среде при производстве изделия; возможность использования вторичного сырья, отходов производства; экологическая безопасность).
7. Информационные критерии (стандартность проектной документации; использование дополнительной информации).

Использование предметно-средовых секторов: Музей «Золотая лестница»

Применение технологий организации современного урока

Номер урока	Тема урока	Применяемая технология
12	Холодные закуски	Геймификация.
19	Способы хранения пищевых продуктов	Перевернутый класс.
31	Моделирование	Сторителлинг.
64	Семейная экономика.	Сингапурская технология.

Содержание тем учебного курса.

Направление «Технологии ведения дома» 7 класс (68 часов)

№	Разделы и темы	Количество отводимых учебных часов
1.	Раздел 1. Основы проектирования. Исследовательская и созидательная деятельность	2
2.	Раздел 2. Кулинария	22
3.	Раздел 3. Технология создания изделий из текстильных материалов	16
4.	Раздел 4. Технологии художественных ремесел	20
5.	Раздел 5. Технологии домашнего хозяйства	6
Итого:		68

Содержание тем учебного курса

№ п/п	Разделы	Содержание	Количество отводимых учебных часов
6.	Раздел 1. Основы проектирования. Исследовательская и созидательная деятельность	Понятие «современные наукоёмкие технологии» (информационные, ядерные, генные, космические и др.). Связь наукоёмких технологий с потребностями людей. Поиск информации в сети Интернет и других средствах массовой информации. Современные устройства для обработки текстильных (натуральных и искусственных) и поделочных материалов. Художественная обработка материалов. Планируемые проекты. Проектирование изготовления различных полезных изделий.	2
7.	Раздел 2. Кулинария	Последовательность механической обработки при приготовлении нескольких блюд из различных продуктов. Организация труда. Полуфабрикаты. Способы хранения пищевых продуктов. Закуски. Их приготовление и украшение. Физиологическое назначение холодных закусок, время подачи к столу. Столовая посуда для холодных закусок. Виды холодных закусок: блюда из яиц, салаты и винегреты, бутерброды, блюда из рыбы, блюда из консервированных овощей и грибов, блюда из мяса и мясных гастрономических продуктов. Мясо и мясные продукты. Значение мясных продуктов в питании. Сроки хранения мяса и мясных продуктов в холодильнике. Признаки доброкачественности мяса и мясных продуктов. Механическая обработка мяса. Инвентарь и оборудование, применяемые при механической и тепловой обработке мяса. Подготовка мяса к тепловой обработке. Характеристика и использование порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из говядины, баранины и свинины. Изделия из рубленого мяса. Правила безопасной работы при механической обработке мяса. Тепловая	22

№ п/п	Разделы	Содержание	Количество отводимых учебных часов
		обработка мяса. Требования к качеству готовых блюд из мяса. Подача к столу. Гарниры к мясным блюдам. Виды домашней и сельскохозяйственной птицы и их кулинарное употребление. Способы определения качества мяса птицы. Схема разделки курицы (разрезания на части). Оборудование и инвентарь, применяемые при механической обработке птицы. Подготовка птицы к тепловой обработке. Виды тепловой обработки птицы. Технология приготовления блюд из птицы. Оформление готовых блюд и подача их к столу. Значение супов в рационе питания. Супы на овощных отварах, на квасе и фруктовых отварах, на молоке и кисломолочных продуктах, на бульонах. Правила приготовления супов. Технология приготовления бульонов: рыбного, грибного, овощного. Десерт как завершение обеда. Виды десерта: чай, кофе, компоты, кисели, фрукты, ягоды, фруктовые желе и муссы. Время подачи десерта. Выявление пожеланий участников обеда к меню или исследование их вкусов. Формулировка задачи проекта. Выбор лучшей идеи приготовления обеда. План работы по приготовлению обеда. Организация рабочего места. Приготовление закусок, супов, вторых блюд и десерта. Последовательность приготовления обеда.	
8.	Раздел 3. Технология создания изделий из текстильных материалов	Понятие о поясной одежде. Виды поясной одежды. Конструкции юбок, брюк. Снятие мерок для изготовления поясной одежды. Построение чертежа прямой юбки или брюк. Составление технологических карт. Приёмы моделирования поясной одежды. Моделирование юбки с расширением книзу со складками. Моделирование юбки. Моделирование брюк для похода. Подготовка выкройки к раскрою. Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, журнала мод, с CD и из Интернета. Профессия художник по костюму и текстилю. Краткая формулировка задачи проекта по изготовлению поясного изделия (юбки, брюк). Выбор фасона юбки или брюк в соответствии с потребностями пользователя. Выбор ткани для изготовления изделия. Расчёт ткани изделия. Декатирование ткани. Подготовка к раскрою. Раскладка выкройки на ткани. Раскрой ткани и подготовка деталей кроя к обработке. Обработка и соединение деталей кроя поясного изделия. Технологическая последовательность изготовления юбки или брюк. Изготовление поясного изделия в соответствии с запросом потребителя. Проведение примерки. Приёмы влажно-тепловой обработки. Правила безопасного труда. Возможные дефекты поясных изделий и способы их устранения. Самооценка обучающимся выполнения проекта. Оценка изделия потребителем.	16
9.	Раздел 4. Технологии	Краткие сведения из истории вязания. Материалы и инструменты для вязания. Виды крючков в зависимости от	20

№ п/п	Разделы	Содержание	Количество отводимых учебных часов
	художественных ремесел	толщины ниток и вида изделия. Организация рабочего места для вязания. Расчёт количества петель для изделия. Условные обозначения при вязании крючком. Вязания полотна. Вязание по кругу. Отпаривание и сборка готового изделия. Основные виды петель при вязании крючком. Вязание спицами узоров из лицевых и изнаночных петель. Кромочные, лицевые и изнаночные петли. Вязание цветных узоров. Создание схем для вязания с помощью компьютера. Профессия вязальщица текстильно-галантерейных изделий.	
10.	Раздел 5. Технологии домашнего хозяйства	Ознакомление с различными аспектами домашнего хозяйства, включая исследования по доходам и расходам семьи. Бюджет, доход, расход, баланс, ресурсы, потребительская корзина, прожиточный минимум. Источники семейных доходов. Расходы семьи. Баланс доходов и расходов. Технология построения семейного бюджета. Рациональное отношение к семейным ресурсам. Построение вручную и на компьютере графика и диаграммы бюджета семьи. Технология совершения покупок. Потребительские качества товаров и услуг. Правила поведения при совершении покупки. Анализ качества и потребительских свойств товаров. Выбор способа совершения покупки. Изучение отдельных положений законодательства по правам потребителей. Способы защиты прав потребителей. Оценка возможностей предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета. Представление домашнего хозяйства как субъекта рыночной экономики.	6
Итого:			68

Календарно-тематическое планирование

№ п/п	Дата		Тема урока	Виды, формы контроля
	план	факт		
Раздел 1. Основы проектирования. Исследовательская и созидательная деятельность (2 ч)				
1.			Этапы проектной деятельности.	Ур.
2.			Способы представления результатов проектирования.	Ур
Раздел 2. Кулинария (22 ч)				
3.			Санитарные требования к помещению кухни и столовой.	Ур
4.			Технологии обработки пищевых продуктов. Приготовление блюд.	Ур
5.			Блюда из мяса.	Ур
6.			Блюда из мяса.	Ур
7.			Блюда из птицы.	Ур
8.			Блюда из птицы.	Ур
9.			Блюда из морепродуктов.	Ур
10.			Блюда из морепродуктов.	Ур
11.			Холодные закуски.	Ур
12.			Холодные закуски.	Ур
13.			Супы.	Ур
14.			Супы.	Ур
15.			Основное горячее блюдо.	Ур
16.			Основное горячее блюдо.	Ур
17.			Десерт.	Ур
18.			Десерт.	Ур
19.			Способы хранения пищевых продуктов.	Ур
20.			Проект «Праздничный обед для гостей»	Ур
21.			Проект «Праздничный обед для гостей»	Ур
22.			Проект «Праздничный обед для гостей»	Ур
23.			Защита проекта.	Ур
24.			Проверочная работа по разделу «Кулинария»	Пр.р.
Раздел 3. Технология создания изделий из текстильных материалов (16 ч)				
25.			Ассортимент и особенности поясных изделий. Разновидности юбок и брюк.	Ур.
26.			Свойства текстильных материалов.	Ур.
27.			Проект «Брюки для похода».	Ур.
28.			Конструирование.	Ур.
29.			Конструирование.	Ур.
30.			Моделирование.	Ур.
31.			Моделирование.	Ур.
32.			Подготовка выкройки к раскрою. Раскрой.	Ур.
33.			Технологическая последовательность изготовления изделия.	Ур.
34.			Изготовление изделия.	Ур.
35.			Изготовление изделия.	Ур.
36.			Изготовление изделия.	Ур.
37.			Изготовление изделия.	Ур.
38.			Швейная машина.	Ур.

№ п/п	Дата		Тема урока	Виды, формы контроля
	план	факт		
39.			Оформление проекта.	Ур.
40.			Защита проекта.	Ур.
Раздел 4. Технологии художественных ремесел (20 ч)				
41.			Вязание крючком.	Ур.
42.			Проект «Изделие»	Ур.
43.			Проект «Изделие»	Ур.
44.			Проект «Изделие»	Ур.
45.			Проект «Изделие»	Ур.
46.			Проект «Изделие»	Ур.
47.			Проект «Изделие»	Ур.
48.			Проект «Изделие»	Ур.
49.			Проект «Изделие»	Ур.
50.			Проект «Изделие»	Ур.
51.			Защита проекта.	Ур.
52.			Вязание спицами.	Ур.
53.			Проект «Изделие»	Ур.
54.			Проект «Изделие»	Ур.
55.			Проект «Изделие»	Ур.
56.			Проект «Изделие»	Ур.
57.			Проект «Изделие»	Ур.
58.			Проект «Изделие»	Ур.
59.			Проект «Изделие»	Ур.
60.			Проект «Изделие»	Ур.
61.			Проект «Изделие»	Ур.
62.			Защита проекта.	Ур.
Раздел 5. Технологии домашнего хозяйства (6 ч)				
63.			Эстетика и экология жилища.	Ур.
64.			Семейная экономика.	Ур.
65.			Проект «Мой бюджет»	Ур.
66.			Проект «Мой бюджет»	Ур.
67.			Проект «Мой бюджет»	Ур.
68.			Защита проекта.	Ур.

Поурочно-тематическое планирование для электронного журнала в АИСУ "Параграф"

по "Технологии" для 7 класса

№ п/п	Тема урока	Контроль
1	Этапы проектной деятельности	Ур.
2	Способы представления результатов проектирования.	Ур.
3	Санитарные требования к помещению кухни и столовой.	Ур.
4	Технологии обработки пищевых продуктов. Приготовление блюд.	Ур.
5	Блюда из мяса.	Ур.
6	Блюда из мяса.	Ур.
7	Блюда из птицы.	Ур.
8	Блюда из птицы.	Ур.
9	Блюда из морепродуктов.	Ур.
10	Блюда из морепродуктов.	Ур.
11	Холодные закуски.	Ур.
12	Холодные закуски.	Ур.
13	Супы.	Ур.
14	Супы.	Ур.
15	Основное горячее блюдо.	Ур.
16	Основное горячее блюдо.	Ур.
17	Десерт	Ур.
18	Десерт	Ур.
19	Способы хранения пищевых продуктов.	Ур.
20	Проект «Праздничный обед для гостей»	Ур.
21	Проект «Праздничный обед для гостей»	Ур.
22	Проект «Праздничный обед для гостей»	Ур.
23	Защита проекта.	Ур.
24	Проверочная работа по разделу «Кулинария»	Пр.р.
25	Ассортимент и особенности поясных изделий. Разновидности юбок и брюк.	Ур.
26	Свойства текстильных материалов.	Ур.
27	Проект «Брюки для похода».	Ур.
28	Конструирование.	Ур.
29	Конструирование.	Ур.
30	Моделирование.	Ур.
31	Моделирование.	Ур.
32	Подготовка выкройки к раскрою. Раскрой.	Ур.
33	Технологическая последовательность изготовления изделия.	Ур.
34	Изготовление изделия.	Ур.
35	Изготовление изделия.	Ур.
36	Изготовление изделия.	Ур.
37	Изготовление изделия.	Ур.
38	Швейная машина.	Ур.
39	Оформление проекта.	Ур.
40	Защита проекта	Ур.

41	Вязание крючком.	Ур.
42	Проект «Изделие»	Ур.
43	Проект «Изделие»	Ур.
44	Проект «Изделие»	Ур.
45	Проект «Изделие»	Ур.
46	Проект «Изделие»	Ур.
47	Проект «Изделие»	Ур.
48	Проект «Изделие»	Ур.
49	Проект «Изделие»	Ур.
50	Проект «Изделие»	Ур.
51	Защита проекта	Ур.
52	Вязание спицами.	Ур.
53	Проект «Изделие»	Ур.
54	Проект «Изделие»	Ур.
55	Проект «Изделие»	Ур.
56	Проект «Изделие»	Ур.
57	Проект «Изделие»	Ур.
58	Проект «Изделие»	Ур.
59	Проект «Изделие»	Ур.
60	Проект «Изделие»	Ур.
61	Проект «Изделие»	Ур.
62	Защита проекта.	Ур.
63	Эстетика и экология жилища.	Ур.
64	Семейная экономика.	Ур.
65	Проект «Мой бюджет»	Ур.
66	Проект «Мой бюджет»	Ур.
67	Проект «Мой бюджет»	Ур.
68	Защита проекта.	Ур.