Муниципальное бюджетное образовательное учреждение

Суховская средняя общеобразовательная школа



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**по технологии**

Учитель *Резникова Лариса Геннадиевна*



|  |  |
| --- | --- |
| **Наименование рабочей программы**  | **Аннотация к рабочей программе** |
| Рабочая программа по предмету «Технология»Класс «7»ФГОС ООО | **Рабочая программа составлена на основе:**- федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования;- авторской программы О.А. Кожиной, Е.Н. Кудаковой, С.Э. Макруцкой «Технология. Обслуживающий труд», авторы: О.А. Кожина, Е.Н. Кудакова, С.Э. Макруцкая – М.: ДРОФА, 2014г.;- требований Основной образовательной программы ООО МБОУ Суховской СОШ;- положения о рабочей программе МБОУ Суховской СОШ |
| **Учебники:** О.А. Кожина, Е.Н. Кудакова, С.Э. Макруцкая. Технология. Обслуживающий труд. 7 класс. М. – ДРОФА; 2014 г. |
| **Количество часов:** рабочая программа рассчитана на 2 учебных часа в неделю, общий объем – 68 часов в год |
| **Цели программы:*** формирование представлений о составляющих техносферы, о современном производстве и о распространенных в нем технологиях
 |

**1.ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ИЗУЧЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА**

В результате учебного курса обучающийся *овладеет*:

Индустриальные технологии

Технологии обработки конструкционных и поделочных материалов

*научится:*

• находить в учебной литературе сведения, необходимые для конструирования объекта и осуществления выбранной технологии;

• читать технические рисунки, эскизы, чертежи, схемы;

• выполнять в масштабе и правильно оформлять технические рисунки и эскизы разрабатываемых объектов;

• осуществлять технологические процессы создания или ремонта материальных объектов.

*получит возможность научиться:*

• грамотно пользоваться графической документацией и технико-технологической информацией, которые применяются при разработке, создании и эксплуатации различных технических объектов;

• осуществлять технологические процессы создания или ремонта материальных объектов, имеющих инновационные элементы.

Электротехника

*научится:*

• разбираться в адаптированной для школьников технико-технологической информации по электротехнике и ориентироваться в электрических схемах, которые применяются при разработке, создании и эксплуатации электрифицированных приборов и аппаратов, составлять простые электрические схемы цепей бытовых устройств и моделей;

• осуществлять технологические процессы сборки или ремонта объектов, содержащих электрические цепи с учётом необходимости экономии электрической энергии.

получит возможность научиться:

• составлять электрические схемы, которые применяются при разработке электроустановок, создании и эксплуатации электрифицированных приборов и аппаратов, используя дополнительные источники информации (включая Интернет);

• осуществлять процессы сборки, регулировки или ремонта объектов, содержащих электрические цепи с элементами электроники и автоматики.

Технологии ведения дома

Кулинария

*научится:*

• самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из разных видов теста, требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы.

получит возможность научиться:

• составлять рацион питания на основе физиологических потребностей организма;

• выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах, минеральных веществах; организовывать своё рациональное питание в домашних условиях; применять различные способы обработки пищевых продуктов с целью сохранения в них питательных веществ;

• применять основные виды и способы консервирования и заготовки пищевых продуктов в домашних условиях;

• экономить электрическую энергию при обработке пищевых продуктов; оформлять приготовленные блюда, сервировать стол; соблюдать правила этикета за столом;

• определять виды экологического загрязнения пищевых продуктов; оценивать влияние техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека;

• выполнять мероприятия по предотвращению негативного влияния техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека.

Создание изделий из текстильных и поделочных материалов

*научится:*

• изготавливать с помощью ручных инструментов и оборудования для швейных и декоративно-прикладных работ, швейной машины простые по конструкции модели швейных изделий, пользуясь технологической документацией;

• выполнять влажно-тепловую обработку швейных изделий.

*получит возможность научиться:*

• выполнять несложные приёмы моделирования швейных изделий, в том числе с использованием традиций народного костюма;

• использовать при моделировании зрительные иллюзии в одежде; определять и исправлять дефекты швейных изделий;

• выполнять художественную отделку швейных изделий;

• изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства, региональных народных промыслов;

• определять основные стили в одежде и современные направления моды.

Технологии исследовательской, опытнической и проектной деятельности

*научится*:

• планировать и выполнять учебные технологические проекты: выявлять и формулировать проблему; обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продукта или желаемого результата; планировать этапы выполнения работ; составлять технологическую карту изготовления изделия; выбирать средства реализации замысла, осуществлять технологический процесс; контролировать ход и результаты выполнения проекта;

• представлять результаты выполненного проекта: пользоваться основными видами проектной документации; готовить пояснительную записку к проекту; оформлять проектные материалы; представлять проект к защите.

Выпускник получит возможность научиться:

• организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных правил, поиска новых решений, планировать и организовывать технологический процесс с учётом имеющихся ресурсов и условий;

• осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта; разрабатывать вариант рекламы для продукта труда.

Современное производство и профессиональное самоопределение

*научится:*

построению 2—3 вариантов личного профессионального плана и путей получения профессионального образования на основе соотнесения своих интересов и возможностей с содержанием и условиями труда по массовым профессиям и их востребованностью на рынке труда.

получит возможность научиться:

• планировать профессиональную карьеру;

• рационально выбирать пути продолжения образования или трудоустройства;

• ориентироваться в информации по трудоустройству и продолжению образования;

• оценивать свои возможности и возможности своей семьи для предпринимательской деятельности.

 Изучение предмета «Технология» обеспечивает достижение личностных, метапредметных и предметных результатов. Основным дидактическим средством обучения технологии в основной школе является учебно-практическая деятельность обучающихся.

**2.СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО КУРСА**

 Тема: ВВОДНОЕ ЗАНЯТИЕ (2 ч)

***Раздел 1.* Кулинария (12 ч)**

Тема 1. ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ (2 ч)

 Понятие о микроорганизмах, полезное и вредное воздей­ствие микроорганизмов на пищевые продукты. Источники и пути проникновения болезнетворных микробов в ор­ганизм человека. Понятие о пищевых инфекциях. Заболева­ния, передающиеся через пищу. Профилактика инфекций. Первая помощь при пищевых отравлениях.

Тема 2. ИЗДЕЛИЯ ИЗ ТЕСТА (6 ч)

 Изделия из пресного, дрожжевого, песочного, бисквитного и слоеного теста. Виды теста. Рецептура и технология приго­товления теста с различными видами разрыхлителей. Влия­ние соотношения компонентов теста на качество готовых из­делий. Выпечка изделий из дрожжевого, песочного, биск­витного и слоеного теста. Виды начинок и украшений для изделий из теста.

 Пельмени и вареники. Состав теста для пельменей и варе­ников и способы его приготовления. Инструменты для рас­катки теста. Способы защипывания краев пельменей и варе­ников. Инструменты и приспособления для защипывания краев. Правила варки. Оформление готовых блюд и подача их к столу.

**Практические работы**

1. Выполнение эскизов художественного оформления праздничных пирогов, тортов, пряников, пирожных.
2. Выпечка и оформление изделий из теста (по вы­бору).
3. Приготовление вареников.

**Примерный перечень блюд**

1. Печенье из песочного теста.
2. Шарлотка с яблоками.
3. Пельмени.
4. Пицца.
5. Сосиски в тесте.
6. Слоечки с сыром.
7. Открытый пирог с яблоками и вареньем.

Тема 3. СЛАДКИЕ БЛЮДА И ДЕСЕРТЫ (2 ч)

 Сахар, его роль в кулинарии и питании человека. Роль десерта в праздничном обеде. Технология приготовле­ния желе и муссов. Желирующие вещества. Особенности приготовления пудингов, шарлоток, суфле, воздушных пи­рогов. Технология приготовления компота из свежих, суше­ных, мороженых фруктов и ягод. Украшение десертных блюд свежими или консервированными ягодами и фрукта­ми. Исходные продукты, желирующие и ароматические ве­щества, используемые для приготовления кремов и мороже­ного. Подача десерта к столу.

**Практические работы**

 1. Приготовление и художественное оформление сладких и десертных блюд.

**Примерный перечень блюд**

1.Шарлотка с яблоками.

2.Шоколадный пудинг.

3.Ягодное суфле.

4.Яблочное суфле.

Тема 4. ЗАГОТОВКА ПРОДУКТОВ (2 ч)

 Приготовление варенья, повидла, джема, мармела­да, цукатов, конфитюра в зависимости от предварительной подготовки плодов и способа варки. Сортировка, нарезка и бланширование плодов перед варкой. Значение количества сахара или сахарного сиропа для сохранности и качества ва­ренья. Способы определения готовности варенья. Правила перекладывания варенья на хранение.

 Технология приготовления пастеризованного варенья и джема. Условия и сроки их хранения.

 Хранение свежих кислых плодов и ягод с сахаром без сте­рилизации (лимонные кружки в сахаре, черная смородина с сахаром).

**Практические работы**

1. Определение качества плодово-ягодной продукции ор­ганолептическим методом.
2. Определение содержания нитратов в плодово-ягодной продукции.
3. Приготовление варенья из ягод.
4. Приготовление джема из малины, красной и белой смо­родины.
5. Приготовление повидла и мармелада из слив, яблок, груш, персиков, абрикосов.
6. Приготовление цукатов из апельсиновых корок.
7. Черная смородина с сахаром без стерилизации.

**Примерный перечень блюд**

 1.Джем яблочный.

 2.Джем грушевый.

 3.Яблочное варенье.

***Раздел 2.* Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (40 ч)**

Тема 1. ЭЛЕМЕНТЫ МАТЕРИАЛОВЕДЕНИЯ (2 ч)

 Химические волокна. Технология производства и свойства искусственных волокон. Свойства тканей из искус­ственных волокон. Использование тканей из искусственных волокон при производстве одежды. Сложные переплетения нитей в тканях. Зависимость свойств ткани от вида перепле­тения. Уход за изделиями из искусственных волокон.

**Практические работы**

1.Изучение свойств тканей из искусственных волокон.

2.Определение раппорта в сложных переплетениях.

Тема 2. ЭЛЕМЕНТЫ МАШИНОВЕДЕНИЯ (2 ч)

Виды соединений деталей в узлах механизмов и ма­шин. Наладка и уход за швейной машиной.

Устройство качающегося челнока универсальной швей­ной машины. Принцип образования двухниточного машин­ного стежка. Назначение и принцип получения простой и сложной зигзагообразной строчки. Применение зигзагооб­разной строчки для художественного оформления изделий.

**Практические работы**

1.Разборка и сборка челнока универсальной швейной ма­шины.

2.Обработка срезов зигзагообразной строчкой.

3.Устранение неполадок в работе швейной машины.

Тема 3. КОНСТРУИРОВАНИЕ И МОДЕЛИРОВАНИЕ ПЛЕЧЕВОГО ИЗДЕЛИЯ С ЦЕЛЬНОКРОЕНЫМ РУКАВОМ (8 ч)

 Виды женского легкого платья и спортивной одеж­ды. История брюк. Правила снятия мерок, необходимых для построения чертежа плечевого изделия с цельнокроеным ру­кавом и брюк. Последовательность построения основы чер­тежа плечевого изделия, воротников и брюк в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину по своим меркам. Особенности моделирования плечевых изделий с цельнокроеным рукавом и брюк. Муляжный метод конструирования. Зрительные ил­люзии в одежде. Выполнение эскизов спортивной одежды на основе цветовых контрастов.

**Практические работы**

1.Снятие мерок и запись результатов измерений.

2.Построение основы чертежа плечевого изделия с цель­нокроеным рукавом и брюк.

3.Эскизная разработка модели швейного изделия.

4.Моделирование изделия выбранного фасона.

5.Подготовка выкройки.

6.Перевод готовой выкройки изделия из журнала мод.

Тема 4. ТЕХНОЛОГИЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ ПЛЕЧЕВОГО ИЗДЕЛИЯ С ЦЕЛЬНОКРОЕНЫМ РУКАВОМ (18 ч)

 Особенности раскладки выкройки на ткани с направ­ленным рисунком. Выкраивание подкройной обтачки. Пере­нос контурных и контрольных линий выкройки на ткань. Обработка деталей кроя. Способы обработки проймы, горло­вины, застежек. Обработка плечевых срезов тесьмой, прита­чивание кулиски. Сборка изделия. Способы обработки верх него среза брюк и застежек. Обработка средних и шаговых швов. Порядок проведения примерки, выявление и исправ­ление дефектов изделия. Обработка выреза горловины подкройной обтачкой и косой бейкой. Отделка и влажно-тепло­вая обработка изделия. Контроль и оценка качества готового изделия.

**Практические работы**

1.Раскладка выкройки на ткани с направленным рисун­ком.

2.Прокладывание контурных и контрольных линий и то­чек на деталях кроя.

3.Обработка деталей кроя.

4.Скалывание и сметывание деталей кроя.

5.Проведение примерки, исправление дефектов.

6.Стачивание деталей и выполнение отделочных работ.

7.Влажно-тепловая обработка изделия.

Тема 5. РУКОДЕЛИЕ. ХУДОЖЕСТВЕННЫЕ РЕМЕСЛА (10 ч)

 Вязание крючком. Инструменты и материалы для вязания крючком. Подготовка материалов к работе. Услов­ные обозначения, применяемые при вязании крючком. Вы­бор крючка в зависимости от ниток и узора. Определение ко­личества петель и ниток. Технология выполнения различ­ных петель. Набор петель крючком.

 Раппорт узора и его запись. Работа с журналами мод.

**Практические работы**

1.Зарисовка современных и старинных узоров и орнамен­тов.

2.Изготовление образцов вязания крючком.

3.Изготовление простых изделий в технике плетения.

 Макраме. Виды узлов макраме. Способы плетения. Тех­нология ткачества поясов на дощечках и бердышке. Отделка пояса кистями, бисером, стеклярусом и т. п.

**Практические работы**

1.Изготовление пояса, тесьмы, браслета, шнура и др. способом пле­тения.

2.Изготовление пояса или фрагмента методом ткачества на дощечках или бердышке.

***Раздел 3.* Технология ведения дома (2 ч)**

Тема: ЭСТЕТИКА И ЭКОЛОГИЯ ЖИЛИЩА(2 ч)

 Общие сведения из истории интерьера, националь­ные традиции. Требования к интерьеру прихожей, детской комнаты. Способы оформления интерьера. Использование в интерьере декоративных изделий собственного изготов­ления. Роль освещения в интерьере. Использование ком­натных растений в интерьере, их влияние на микроклимат помещения.

 Подбор на основе рекламной информации современной бытовой техники с учетом потребностей и доходов семьи. Правила пользования бытовой техникой.

**Практические работы**

1.Подбор декоративных комнатных расте­ний к интрьеру.

2.Выполнение эскиза интерьера детской комнаты, прихо­жей.

3. Составление и оформление букета.

***Раздел 4.* Электротехнические работы (2 ч)**

Тема: ЭЛЕКТРООСВЕТИТЕЛЬНЫЕ И ЭЛЕКТРОНАГРЕВАТЕЛЬНЫЕ ПРИБОРЫ. ЭЛЕКТРОПРИВОДЫ (2 ч)

 Электроосветительные и электронагревательные приборы, их безопасная эксплуатация. Пути экономии электрической энергии. Гальванические источники тока, их сравнительные характеристики и область применения.

 Электродвигатели постоянного и переменного тока, их устройство и области применения. Использование коллек­торных электродвигателей в бытовой технике. Схемы под­ключения коллекторного двигателя к источнику тока.

**Практические работы**

1.Подбор бытовых приборов по их мощности.

2.Замена гальванических элементов питания.

3.Изучение зависимости направления и скорости враще­ния коллекторного электродвигателя от приложенного на­пряжения.

**Творческие проекты (10 ч)**

1.Изготовление изделий декоративно-прикладного искусства для украшения интерьера

2.Оформление интерьера декоративными растениями.

3.Изготовление ажурного воротника.

4.Организация и проведение праздника (юбилей, день рождения, Масленица и др.).

5.Изготовление спортивной одежды на основе изделия с цельнокроеным рукавом и брюк.

6.Изготовление сувенира.

7.Изготовление броши в технике канзаши.

**3.Календарно-тематическое планирование**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№****уро-****ка** | **Тема урока** | **Дата проведения** | **Кол-во часов** | **Д/З** |
| **ВВЕДЕНИЕ 2 ч** |
| **1-2** | **Вводное занятие** Вводный инструктаж и первичный инструктаж на рабочем месте. | 01.0903.09 | 2 |  |
| **КУЛИНАРИЯ 12 ч** |
| **3-4** | **Понятие о микроорганизмах Полезное и вредное воздействие микроорганизмов на пищевые про­дукты.** | 08.0910.09 | 2 |  |
| **5-6** | **Виды теста. Изделия из пресного теста.** | 15.0917.09 | 2 |  |
| **7-8** | **Виды дрожжевого теста.** **Изделия из дрожжевого безопарного теста.** | 22.0924.09 | 2 |  |
| **9-10** | **Изделия из пресного слоеного теста.** | 29.0901.10 | 2 |  |
| **11-12** | **Сладкие блюда и десерты.** Виды фруктов и ягод, используемых в кулинарии. | 06.1008.10 | 2 |  |
| **13-14** | **Заготовка продуктов.** Яблочный джем. | 13.1015.10 | 2 |  |
| **СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ И ПОДЕЛОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ 40ч**  |
| **15-16** | **Искусственные и синтетические волокна, техноло­гия их производства и эксплуатационные свойства.** | 20.1022.10 | 2 |  |
| **17-18** | **Устройство челночного механизма швейной машины. Причины непола­док и способы их устранения.** | 05.1110.11 | 2 |  |
| **19-20** | **Современ­ные направления моды. Зрительные иллюзии в костюме.** | 12.1117.11 | 2 |  |
| **21-22** | **Снятие мерок для построения чертежа плечевого изделия.** | 19.1124.11 | 2 |  |
| **23-24** | **Построение и оформление чертежа плечевого изделия.** | 26.1101.12 | 2 |  |
| **25-26** | **Моделирование плечевых изделий.** | 03.1208.12 | 2 |  |
| **27-28** | **Конструкция машинных швов, технологическая последовательность выполнения швов.** | 10.1215.12 | 2 |  |
| **29-30** | **Раскрой плечевого изделия.** | 17.1222.12 | 2 |  |
| **31-32** | **Изготовление швейного изделия. Копировальные стежки (силки).** | 24.1229.12 | 2 |  |
| **33-34** | **Изготовление швейного изделия. Подготовка к первой примерке.** | 14.0119.01 | 2 |  |
| **35-36** | **Обработка горловины с использованием дополнительных деталей.** | 21.0126.01 | 2 |  |
| **37-38** | **Обработка горловины воротником.** | 28.0102.02 | 2 |  |
| **39-40** | **Изготовление швейного изделия.**Проработка изделия. | 04.0209.02 | 2 |  |
| **41-42** | **Изготовление швейного изделия.**Оформление низа изделия.  | 11.0216.02 | 2 |  |
| **43-44** | **Окончательная обработка швейного изделия.** | 18.0223.02 | 2 |  |
| **45-46** | **Вязание крючком.** Матери­алы и инструменты. | 25.0202.03 | 2 |  |
| **47-48** | **Вязание крючком.** Круговые элементы. | 04.0309.03 | 2 |  |
| **49-50** | **Плетение макраме.** Знакомство с возможностями данной техники.  | 11.0316.03 | 2 |  |
| **51-52** | **Плетение макраме.** Основные узлы и узоры. | 18.0301.04 | 2 |  |
| **53-54** | **Оформление работы.** | 06.0408.04 | 2 |  |
| **ТЕХНОЛОГИЯ ВЕДЕНИЯ ДОМА 2ч** |
| **55-56** | **Эстетика и экология жилища**Роль комнатных растений в интерьере. | 13.0415.04 | 2 |  |
| **ЭЛЕКТРОТЕХНИКА 2ч** |
| **57-58** | **Электроосветитель­ные и электронагревательные приборы.** | 20.0422.04 | 2 |  |
| **ТВОРЧЕСКИЕ ПРОЕКТНЫЕ РАБОТЫ 10 ч** |
| **59-60** | **Творческий проект по технологии.**Выбор темы проекта и его обсуждение, обоснование выбора, разработка эскиза изделия. | 27.0429.04 | 2 |  |
| **61-62** | **Выбор оборудования, инструментов и приспособлений,** составление технологической последовательности выполнения проекта. | 04.0506.05 | 2 |  |
| **63-64** | **Изготовление проектной работы.**  | 11.0513.05 | 2 |  |
| **65-66** | **Оформление отчета о проделанной работе** |  18.0520.05 | 2 |  |
| **67** | **Заключительный этап** (оценка проделанной работы и защита проекта) | 25.05 | 1 |  |