

РЕКОМЕНДОВАНО:

Методическим объединением учителей
Протокол № ___ от «___» ___ 20___ г.
Руководитель _____ Кушикова Л.В.

УТВЕРЖДЕНО:

Педагогическим советом школы
Протокол № ___ от «___» ___ 20___ г.
Секретарь: _____ Алимская Т.Н.

СОГЛАСОВАНО:

Директор МБОУ ООШ жд.ст.
Мадалан
Фурманова Е.К. _____

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ОСНОВНАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА
ж.д. ст. Мадалан.**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
по технологии 7 класс
на 2016-2017 учебный год**

Составитель:
Алимская Татьяна Николаевна

2016 г.

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Статус документа

Рабочая программа «Технология. Обслуживающий труд.» составлена на основе федерального компонента государственного стандарта основного общего образования и примерной программы основного общего образования по направлению «Технология. Обслуживающий труд».

Структура документа

Рабочая программа включает три раздела: пояснительную записку; основное содержание с распределением учебных часов по разделам курса; требования к уровню подготовки выпускников.

Общая характеристика учебного предмета

Рабочая программа составлена с учетом опыта трудовой и технологической деятельности, полученного учащимися при обучении в начальной школе.

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. В основной школе «Технология» изучается с 5-го по 8-ой класс данной ступени обучения.

Обучение школьников технологии строится на основе освоения конкретных процессов преобразования и использования материалов, энергии, информации, объектов природной и социальной среды. Содержанием программы по направлению «Технология. Обслуживающий труд» предусматривается изучение материала по следующим сквозным образовательным линиям:

- 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 учащимися;
- влияние технологических процессов на окружающую среду и здоровье человека;
- проектная деятельность;
- история, перспективы и социальные последствия развития технологии и техники.

Базовыми для программы по направлению «Технология. Обслуживающий труд» являются разделы «Кулинария», «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов». Программа обязательно включает в себя также разделы «Электротехнические работы», «Технологии ведения дома», «Черчение и графика», «Современное производство и профессиональное образование».

Исходя из необходимости учета потребностей личности школьника, его семьи и общества, достижений педагогической науки, учебный материал включенный в программу отбираться с учетом следующих положений:

- распространенность изучаемых технологий в сфере производства, сервиса и домашнего хозяйства и отражение в них современных научно-технических достижений;
- возможность освоения содержания на основе включения учащихся в разнообразные виды технологической деятельности, имеющих практическую направленность;

- выбор объектов созидательной и преобразовательной деятельности на основе изучения общественных, групповых или индивидуальных потребностей;
- возможность реализации общетрудовой, политехнической и практической направленности обучения, наглядного представления методов и средств осуществления технологических процессов;
- возможность познавательного, интеллектуального, творческого, духовно-нравственного, эстетического и физического развития учащихся.

Каждый раздел программы включает в себя основные теоретические сведения, практические работы и рекомендуемые объекты труда (в обобщенном виде). При этом предполагается, что изучение материала программы, связанного с практическими работами, должно предваряться необходимым минимумом теоретических сведений.

Основной формой обучения является учебно-практическая деятельность учащихся. Приоритетными методами являются упражнения, лабораторно-практические, учебно-практические работы. В программе предусмотрено выполнение школьниками творческих или проектных работ. Соответствующая тема по учебному плану программы дается в конце каждого года обучения.

Отличительной особенностью программы является то, что процесс изготовления любого изделия начинается с выполнения эскизов, зарисовок лучших образцов, составления вариантов композиций. Выполнение макетирования предваряется подбором материалов по их технологическим свойствам, цвету и фактуре поверхности, выбором художественной отделки изделия. При изготовлении изделий наряду с технологическими требованиями большое внимание уделяется эстетическим, экологическим и эргономическим требованиям. Учащиеся знакомятся с национальными традициями и особенностями культуры и быта народов России, экономическими требованиями: рациональным расходованием материалов, утилизацией отходов.

Широкий набор видов деятельности и материалов для работы позволяет не только расширить политехнический кругозор учащихся, но позволяет каждому раскрыть свои индивидуальные способности, найти свой материал и свою технику, что, безусловно, окажет благотворное влияние на дальнейшее обучение, будет способствовать осознанному выбору профессии.

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 профессий и результатам их труда;
- **получение** опыта применения политехнических и технологических знаний и умений в самостоятельной практической деятельности.

Место предмета в базисном учебном плане

На этап освоения основного общего образования образовательной области «Технология» отводится 238 часов в V, VI и VII классах по 68 часов, из расчета 2 учебных часа в неделю, в VIII классе – 35 часов.

В 7 классе – 68 часов (2 раза в неделю)

Общеучебные умения, навыки и способы деятельности

Примерная программа предусматривает формирование у учащихся общеучебных умений и навыков, универсальных способов деятельности и ключевых компетенции. При этом приоритетными видами общеучебной деятельности для всех направлений образовательной области «Технология» на этапе основного общего образования являются:

Определение адекватных способов решения учебной задачи на основе заданных алгоритмов. Комбинирование известных алгоритмов деятельности в ситуациях, не предполагающих стандартное применение одного из них.

Творческое решение учебных и практических задач: умение мотивированно отказываться от образца, искать оригинальные решения; самостоятельное выполнение различных творческих работ; участие в проектной деятельности.

Приведение примеров, подбор аргументов, формулирование выводов. Отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности.

Умение перефразировать мысль (объяснять «иными словами»). Выбор и использование выразительных средств языка и знаковых систем (текст, таблица, схема, чертеж, технологическая карта и др.) в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения.

Использование для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, Интернет-ресурсы и другие базы данных.

Владение умениями совместной деятельности: согласование и координация деятельности с другими ее участниками; объективное оценивание своего вклада в решение общих задач коллектива.

Оценивание своей деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей.

Результаты обучения

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 рабочей программы 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.

Примерный тематический план

7 класс – 68 часов

Разделы и темы		класс	7
КУЛИНАРИЯ			14
Санитария и гигиена			
Физиология питания			2
Технология приготовления пищи			8
Сервировка стола			2
Заготовка продуктов			2
СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ И ПОДЕЛОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ			38
Рукоделие. Художественные ремесла			14
Элементы материаловедения			2
Элементы машиноведения			4
Конструирование и моделирование швейных изделий			6
Технология изготовления швейных изделий			12
ТЕХНОЛОГИИ ВЕДЕНИЯ ДОМА			4
Эстетика и экология жилища			4
Уход за одеждой и обувью			
СОВРЕМЕННОЕ ПРОИЗВОДСТВО И ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАНИЕ			
Сферы производства и разделение труда			
Пути получения профессионального образования.			
ТВОРЧЕСКИЕ, ПРОЕКТНЫЕ РАБОТЫ			12
Резерв учебного времени			
		Итого:	68

Основное содержание 68 часов.

7 класс

Кулинария (14 час).

Физиология питания (2 час).

Основные теоретические сведения

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.

Практические работы

Определение доброкачественности продуктов органолептическим способом. Определение срока годности консервов по маркировке на банке.

Варианты объектов труда

Мясо, рыба, молоко. Говяжья тушенка. Консервированный зеленый горошек.

Технология приготовления пищи (8 час).

Изделия из дрожжевого, песочного, бисквитного и слоеного теста

Основные теоретические сведения

Виды теста. Рецептура и технология приготовления теста с различными видами разрыхлителей. Влияние соотношения компонентов теста на качество готовых изделий. Виды начинок и украшений для изделий из теста.

Практические работы

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

Варианты объектов труда.

Праздничный пирог, торт, пряник, пирожные.

Пельмени и вареники

Основные теоретические сведения

Состав теста для пельменей и вареников и способы его приготовления. Инструменты для раскатки теста. Правила варки

Практическая работа:

Первичная обработка муки. Приготовление теста и начинки. Изготовление вареников или пельменей. Варка пельменей или вареников. Определение времени варки. Оформление готовых блюд и подача их к столу.

Варианты объектов труда.

Пельмени, вареники.

Сладкие блюда и десерт

Основные теоретические сведения

Сахар, его роль в кулинарии и в питании человека. Роль десерта в праздничном обеде. Исходные продукты, желеобразующие и ароматические вещества, используемые для приготовления сладких блюд и десерта.

Практические работы

Приготовление желе и муссов. Приготовление пудингов, шарлоток, суфле, воздушных пирогов. Приготовление компота из свежих, сушеных, мороженых фруктов и ягод. Украшение десертных блюд свежими или консервированными ягодами и фруктами. Приготовление мороженого в домашних условиях. подача десерта к столу.

Варианты объектов труда.

Фруктовое желе, мороженое, компот, суфле.

Заготовка продуктов (2 час).

Основные теоретические сведения

Значение количества сахара или сахарного сиропа для сохранности и качества варенья, повидла, джема, мармелада, цукатов, конфитюра. Способы определения готовности. Условия и сроки хранения.

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

Практические работы

Предварительная сортировка, нарезка и бланширование плодов перед варкой. Определение количества сахара. Приготовление варенья из ягод, джема из малины, красной и белой смородины, повидла и мармелада из слив, яблок, груш, персиков, абрикосов, цукатов из апельсиновых корок. Консервирование черной смородины с сахаром без стерилизации.

Варианты объектов труда.

Варенье из яблок, смородины, крыжовника и др.

Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (38 час).

Рукоделие. Художественные ремесла (14 часов).

Вязание крючком (8 часов)

Основные теоретические сведения

Краткие сведения из истории старинного рукоделия. Изделия, связанные крючком, в современной моде. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Раппорт узора и его запись.

Практические работы

Работа с журналами мод. Зарисовка современных и старинных узоров и орнаментов. Инструменты и материалы для вязания крючком. Подготовка материалов к работе. Выбор крючка в зависимости от ниток и узора. Определение количества петель и ниток. Выполнение различных петель. Набор петель крючком. Изготовление образцов вязания крючком.

Варианты объектов труда.

Образцы вязания. Рисунки орнаментов. Шарфик, шапочка.

Плетение узорных поясов, тесьмы, галстуков(6 часов)

Основные теоретические сведения

Промыслы, распространенные в регионе проживания. Макраме.

Материалы, используемые для плетения узорных поясов, тесьмы. Виды узлов макраме. Способы плетения. Технология ткачества поясов на дощечках и бердышке.

Отделка пояса кистями, бисером, стеклярусом и т.п.

Практические работы

Подбор инструментов, приспособлений, материалов для плетения. Изготовление пояса, тесьмы, шнура и пр. способом плетения. Изготовление пояса методом ткачества на дощечках или бердышке.

Варианты объектов труда.

Рисунок схемы плетения. Плетеный пояс, тесьма, галстук.

Элементы материаловедения (2 час).

Основные теоретические сведения

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:

Изучение свойств тканей из искусственных волокон. Определение раппорта в сложных переплетениях.

Варианты объектов труда.

Образцы тканей со сложными переплетениями. Рисунки раппортов.

Элементы машиноведения (4 час).

Основные теоретические сведения

Виды соединений деталей в узлах механизмов и машин. Устройство качающегося челнока универсальной швейной машины. Принцип образования двухниточного машинного стежка. Назначение и принцип получения простой и сложной зигзагообразной строчки. Наладка швейной машины.

Практические работы

Разборка и сборка челнока универсальной швейной машины. Обработка срезов зигзагообразной строчкой. Применение зигзагообразной строчки для художественного оформления изделий. Устранение неполадок в работе швейной машины.

Варианты объектов труда.

Челнок швейной машины. Образцы обработки срезов зигзагообразной строчкой различной ширины.

Конструирование и моделирование плечевого изделия с цельнокроеным рукавом (6 час).

Основные теоретические сведения

Виды женского легкого платья и спортивной одежды. Особенности моделирования плечевых изделий. Зрительные иллюзии в одежде.

Практические работы

Снятие мерок и запись результатов измерений. Построение основы чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Эскизная разработка модели швейного изделия. Моделирование изделия выбранного фасона. Подготовка выкройки к раскрою. Выполнение эскизов спортивной одежды на основе цветовых контрастов.

Варианты объектов труда.

Таблица с результатами измерений своей фигуры. Чертеж плечевого швейного изделия, выкройка. Эскизы спортивной одежды.

Технология изготовления плечевого изделия (12 час).

Основные теоретические сведения

Способы обработки проймы, горловины, застежек. Обработка плечевых срезов тесьмой, притачивание кулиски. Особенности раскладки выкройки на ткани с крупным рисунком.

Практические работы

Раскладка выкройки, обмеловка и раскрой ткани. Выкраивание подкройной обтачки. Перенос контурных и контрольных линий и точек на детали кроя. Обработка деталей кроя. Скалывание и сметывание деталей кроя. Обработка выреза горловины подкройной обтачкой. Проведение примерки, выявление и исправление дефектов. Стачивание деталей и выполнение отделочных работ. Влажно-тепловая обработка изделия. Контроль и оценка качества готового изделия.

Варианты объектов труда.

Платье, халат, ветровка, ночная сорочка, блузка с цельнокроеным рукавом.

Технологии ведения дома (4 час).

Эстетика и экология жилища (4 час).

Основные теоретические сведения

Характеристика основных элементов систем энерго- и теплоснабжения, водопровода и канализации в городском и сельском (дачном) домах. Правила их эксплуатации.

Понятие об экологии жилища. Микроклимат в доме. Современные приборы и устройства для поддержания температурного режима, влажности, состояния воздушной среды, уровня шума. Роль освещения в интерьере.

Требования к интерьеру прихожей, детской комнаты. Способы оформления интерьера. Использование в интерьере декоративных изделий собственного изготовления. Использование комнатных растений в интерьере, их влияние на микроклимат помещения.

Практические работы

Подбор и посадка декоративных комнатных растений. Выполнение эскиза интерьера детской комнаты, прихожей. Подбор на основе рекламной информации современной бытовой техники с учетом потребностей и доходов семьи.

Варианты объектов труда.

Декоративные панно, подушки, шторы, каталоги бытовой техники, комнатные растения.

Электротехнические работы (2 час).

Электроосветительные и электронагревательные приборы.

Электроприводы (2 час).

Основные теоретические сведения

Электроосветительные приборы. Пути экономии электрической энергии. Лампы накаливания и люминисцентные лампы дневного света, их достоинства, недостатки и особенности эксплуатации. 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.

Подбор бытовых приборов по их мощности и рабочему напряжению. Замена гальванических элементов питания. Изучение зависимости направления и скорости вращения коллекторного электродвигателя от полярности и величины приложенного напряжения.

Варианты объектов труда.

Осветительные приборы, пульт управления, коллекторный электродвигатель, электроконструктор.

Творческие, проектные работы (12 час).

Примерные темы

Изготовление изделий декоративно-прикладного искусства для украшения интерьера.

Оформление интерьера декоративными растениями.

Изготовление ажурного воротника.

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

Требования по разделам технологической подготовки

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:

- изготовления изделий из текстильных и поделочных 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, влияющие 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.

Электротехнические работы

Знать/понимать

назначение и виды устройств защиты бытовых электроустановок от перегрузки; правила безопасной эксплуатации бытовой техники; пути экономии электрической энергии в быту.

Уметь

объяснять работу простых электрических устройств по их принципиальным или функциональным схемам; рассчитывать стоимость потребляемой электрической энергии; включать в электрическую цепь маломощный двигатель с напряжением до 42 В.

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

безопасной эксплуатации электротехнических и электробытовых приборов; оценивания возможности подключения различных потребителей электрической энергии к квартирной проводке и определение нагрузки сети при их одновременном использовании; осуществления сборки электрических цепей простых электротехнических устройств по схемам.

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-гигиенических средств; выполнения ремонтно-отделочных работ с использованием современных материалов для ремонта и отделки помещений; применения средств индивидуальной защиты и гигиены.

Черчение и графика

Знать/понимать

технологические понятия: графическая документация, технологическая карта, чертеж, эскиз, технический рисунок, схема, стандартизация.

Уметь

выбирать способы графического отображения объекта или процесса; выполнять чертежи и эскизы, в том числе с использованием средств компьютерной поддержки; составлять учебные технологические карты; соблюдать требования к оформлению эскизов и чертежей.

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

выполнения графических работ с использованием инструментов, приспособлений и компьютерной техники; чтения и выполнения чертежей, эскизов, схем, технических рисунков деталей и изделий;

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 качествам 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.

ФЕДЕРАЛЬНЫЙ КОМПОНЕНТ СТАНДАРТА ОСНОВНОГО ОБЩЕГО ОБРАЗОВАНИЯ ПО ТЕХНОЛОГИИ

Изучение технологии на ступени основного общего образования направлено на достижение следующих целей:

- **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; 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 профессий и результатам их труда;
- **получение** опыта применения политехнических и технологических знаний и умений в самостоятельной практической деятельности.

ОБЯЗАТЕЛЬНЫЙ МИНИМУМ СОДЕРЖАНИЯ ОСНОВНЫХ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ПРОГРАММ

С целью учета интересов и склонностей учащихся, возможностей образовательных учреждений, местных социально-экономических условий обязательный минимум содержания основных образовательных программ изучается в рамках одного из трех направлений: «Технология. Технический труд», «Технология. Обслуживающий труд» и «Технология. Сельскохозяйственный труд». Базовым для направления «Технология. Технический труд» является раздел «Создание изделий из конструкционных и поделочных материалов», для направления «Технология. Обслуживающий труд» – разделы «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов», «Кулинария», для направления «Технология. Сельскохозяйственный труд» – разделы «Растениеводство», «Животноводство». С учетом сезонности работ в сельском хозяйстве базовые разделы направления «Технология. Сельскохозяйственный труд» дополняются необходимыми разделами одного из направлений: «Технология. Технический труд», «Технология. Обслуживающий труд». Каждое из трех направлений технологической подготовки обязательно включает в себя кроме того следующие разделы: «Электро-технические работы», «Технологии ведения дома», «Черчение и графика», «Современное производство и профессиональное образование».

Календарно - тематическое планирование по технологии 7 класс

№ урока	дата	Содержание (тема урока)	Примечание (д/з)
1		<p style="text-align: center;">Кулинария (12 час). Физиология питания (2 час).</p> <p><u>Основные теоретические сведения</u> Понятие о микроорганизмах. Полезное и вредное воздействие микроорганизмов на пищевые продукты. <i>Источники и пути проникновения болезнетворных микробов в организм человека.</i> Понятие о пищевых инфекциях. Заболевания, передающиеся через пищу. Профилактика инфекций. Первая помощь при пищевых отравлениях.</p>	
2		<p><u>Практические работы</u> Определение доброкачественности продуктов органолептическим способом. Определение срока годности консервов по маркировке на банке. <u>Варианты объектов труда</u> Мясо, рыба, молоко. Говяжья тушенка. Консервированный зеленый горошек.</p>	
3		<p style="text-align: center;">Технология приготовления пищи (8 час). Изделия из дрожжевого, песочного, бисквитного и слоеного теста (4ч).</p> <p><u>Основные теоретические сведения</u> Виды теста. Рецептура и технология приготовления теста с различными видами разрыхлителей. Влияние соотношения компонентов теста на качество готовых изделий. <u>ПБТ при кулинарных работах</u></p>	
4		<p><u>Практические работы</u> Выполнение эскизов художественного оформления праздничных пирогов, тортов, пряников, пирожных.</p>	
5,6		<p><u>Основные теоретические сведения</u> Виды начинок и украшений для изделий из теста. <u>Практические работы</u> Выполнение эскизов художественного оформления праздничных пирогов, тортов, пряников, пирожных. Выпечка и оформление изделий из теста (по выбору). <u>Варианты объектов труда.</u> Праздничный пирог, торт, пряник, пирожные.</p>	
7		<p>Пельмени и вареники (2ч) <u>Основные теоретические сведения</u> Состав теста для пельменей и вареников и способы его приготовления. Инструменты для раскатки теста. Правила варки</p>	
8		<p><u>Практическая работа:</u> Первичная обработка муки. Приготовление теста и начинки. Изготовление вареников или пельменей. Варка пельменей или вареников. Определение времени варки. Оформление готовых блюд и подача их к столу. <u>Варианты объектов труда.</u> Пельмени, вареники.</p>	
9		<p>Сладкие блюда и десерт (2ч)</p>	

		<u>Основные теоретические сведения</u> Сахар, его роль в кулинарии и в питании человека. Роль десерта в праздничном обеде. Исходные продукты, желирующие и ароматические вещества, используемые для приготовления сладких блюд и десерта	
10		<u>Практические работы</u> Приготовление желе и муссов. Приготовление пудингов, шарлоток, суфле, воздушных пирогов. Приготовление компота из свежих, сушеных, мороженых фруктов и ягод. Украшение десертных блюд свежими или консервированными ягодами и фруктами. Приготовления мороженого в домашних условиях. Подача десерта к столу. <u>Варианты объектов труда.</u> Фруктовое желе, мороженое, компот, суфле.	
11		Заготовка продуктов (2 час). <u>Основные теоретические сведения</u> Значение количества сахара или сахарного сиропа для сохранности и качества варенья, повидла, джема, мармелада, цукатов, конфитюра. Способы определения готовности. Условия и сроки хранения. Хранение свежих кислых плодов и ягод с сахаром без стерилизации (лимонные кружки в сахаре, черная смородина с сахаром).	
12		<u>Практические работы</u> Предварительная сортировка, нарезка и бланширование плодов перед варкой. Определение количества сахара. Приготовление варенья из ягод, джема из малины, красной и белой смородины, повидла и мармелада из слив, яблок, груш, персиков, абрикосов, цукатов из апельсиновых корок. Консервирование черной смородины с сахаром без стерилизации. <u>Варианты объектов труда.</u> Варенье из яблок, смородины, крыжовника и др.	
13		Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (38 час). Рукоделие. Художественные ремесла (14 час). Вязание крючком 8ч <u>Основные теоретические сведения</u> Краткие сведения из истории старинного рукоделия. Изделия, связанные крючком, в современной моде. <u>Практические работы</u> Работа с журналами мод. Зарисовка современных и старинных узоров и орнаментов <u>Варианты объектов труда.</u> Рисунки орнаментов	
14		<u>Основные теоретические сведения</u> Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Раппорт узора и его запись. <u>Практические работы</u> . Инструменты и материалы для вязания крючком. Подготовка материалов к работе. Выбор крючка в зависимости от ниток и узора. Определение количества петель и ниток	

		<u>Варианты объектов труда.</u> Образцы вязания. Рисунки орнаментов. Шарфик, шапочка	
15,16		<u>Практические работы</u> Выполнение различных петель. Набор петель крючком. <u>Варианты объектов труда.</u> Образцы вязания. Рисунки орнаментов. Шарфик, шапочка	
17,18,		<u>Практические работы</u> Изготовление образцов вязания крючком. <u>Варианты объектов труда.</u> Шарфик.	
19,20		<u>Практические работы</u> Изготовление образцов вязания крючком. <u>Варианты объектов труда.</u> Шапочка.	
21		Плетение узорных поясов, тесьмы, галстуков бч <u>Основные теоретические сведения</u> Промыслы, распространенные в регионе проживания. Макраме. Материалы, используемые для плетения узорных поясов, тесьмы. Виды узлов макраме.	
22		<u>Основные теоретические сведения</u> Способы плетения <u>Практические работы</u> Подбор инструментов, приспособлений, материалов для плетения. Изготовление пояса, тесьмы, шнура и пр. способом плетения <u>Варианты объектов труда.</u> Рисунок схемы плетения.	
23		<u>Практические работы</u> Изготовление пояса, тесьмы, шнура и пр. способом плетения <u>Варианты объектов труда.</u> Рисунок схемы плетения. Плетеный пояс	
24		<u>Основные теоретические сведения</u> Технология ткачества поясов на дощечках и бердышке. Отделка пояса кистями, бисером, стеклярусом и т.п.	
25-26		<u>Практические работы</u> Изготовление пояса методом ткачества <u>Варианты объектов труда.</u> Плетеный пояс, тесьма, галстук.	
27		Элементы материаловедения (2 час). <u>Основные теоретические сведения</u> 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.	
28		<u>Практические работы:</u> Изучение свойств тканей из искусственных волокон. Определение раппорта в сложных переплетениях.	

		<u>Варианты объектов труда.</u> Образцы тканей со сложными переплетениями. Рисунки раппортов.	
29		Элементы машиноведения (4час). <u>Основные теоретические сведения</u> Виды соединений деталей в узлах механизмов и машин. Устройство качающегося челнока универсальной швейной машины. Наладка швейной машины.	
30		<u>Практические работы</u> Разборка и сборка челнока универсальной швейной машины. Наладка швейной машины.	
31		<u>Основные теоретические сведения</u> Принцип образования двухниточного машинного стежка. Назначение и принцип получения простой и сложной зигзагообразной строчки.	
32		<u>Практические работы</u> Разборка и сборка челнока универсальной швейной машины. Обработка срезов зигзагообразной строчкой. Применение зигзагообразной строчки для художественного оформления изделий. Устранение неполадок в работе швейной машины. <u>Варианты объектов труда.</u> Образцы обработки срезов зигзагообразной строчкой различной ширины.	
33		Конструирование и моделирование плечевого изделия с цельнокроеным рукавом (6 час). <u>Основные теоретические сведения</u> Виды женского легкого платья и спортивной одежды. <u>Практические работы</u> Выполнение эскизов спортивной одежды на основе цветовых контрастов. <u>Варианты объектов труда.</u> Эскизы спортивной одежды.	
34		<u>Основные теоретические сведения</u> Особенности моделирования плечевых изделий. <u>Практические работы</u> Снятие мерок и запись результатов измерений. <u>Варианты объектов труда.</u> Таблица с результатами измерений своей фигуры.	
35		<u>Практические работы</u> Построение основы чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом	
36		<u>Основные теоретические сведения</u> Зрительные иллюзии в одежде. <u>Практические работы</u> Эскизная разработка модели швейного изделия. Моделирование изделия выбранного фасона.	
37		<u>Практические работы</u> Моделирование изделия выбранного фасона	
38		<u>Практические работы</u> Подготовка выкройки к раскрою. <u>Варианты объектов труда.</u>	

		Чертеж плечевого швейного изделия, выкройка.	
39		<p>Технология изготовления плечевого изделия (12 час).</p> <p><u>Основные теоретические сведения</u> Особенности раскладки выкройки на ткани с крупным рисунком.</p> <p><u>Практические работы</u> Раскладка выкройки, обмеловка и раскрой ткани.</p>	
40		<p><u>Основные теоретические сведения</u> Способы обработки проймы.</p> <p><u>Практические работы</u> Выкраивание подкройной обтачки.</p> <p><u>Варианты объектов труда.</u> Платье, халат, ветровка, ночная сорочка, блузка с цельнокроеным рукавом</p>	
41		<p><u>Основные теоретические сведения</u> Способы обработки горловины, застежек</p> <p><u>Практические работы</u> Перенос контурных и контрольных линий и точек на детали кроя.</p>	
42		<p><u>Практические работы</u> Обработка деталей кроя.</p>	
43		<p><u>Основные теоретические сведения</u> Обработка плечевых срезов тесьмой, притачивание кулиски.</p>	
44,45		<p><u>Практические работы</u> Скалывание и сметывание деталей кроя. Обработка выреза горловины подкройной обтачкой</p>	
46		<p><u>Практические работы</u> Проведение примерки, выявление и исправление дефектов</p>	
47,48, 49		<p><u>Практические работы</u> Стачивание деталей и выполнение отделочных работ.</p>	
50		<p><u>Практические работы</u> Влажно-тепловая обработка изделия. Контроль и оценка качества готового изделия.</p> <p><u>Варианты объектов труда.</u> Платье, халат, ветровка, ночная сорочка, блузка с цельнокроеным рукавом.</p>	
51		<p>Технологии ведения дома (4 час).</p> <p>Эстетика и экология жилища (4 час).</p> <p><u>Основные теоретические сведения</u> <i>Характеристика основных элементов систем энерго- и теплоснабжения, водопровода и канализации в городском и сельском (дачном) домах.</i> Правила их эксплуатации. Понятие об экологии жилища. Микроклимат в доме. Современные приборы и устройства для поддержания температурного режима, влажности, состояния воздушной среды, уровня шума. Роль освещения в интерьере.</p>	
52		<p><u>Практические работы</u> Подбор на основе рекламной информации современной бытовой техники с учетом потребностей и доходов семьи.</p>	

		<u>Варианты объектов труда.</u> Каталоги бытовой техники.	
53		<u>Основные теоретические сведения</u> Требования к интерьеру прихожей, детской комнаты. Способы оформления интерьера. Использование в интерьере декоративных изделий собственного изготовления. Использование комнатных растений в интерьере, их влияние на микроклимат помещения.	
54		<u>Практические работы</u> Подбор и посадка декоративных комнатных растений. Выполнение эскиза интерьера детской комнаты, прихожей. <u>Варианты объектов труда.</u> Декоративные панно, подушки, шторы, каталоги бытовой техники, комнатные растения.	
55		Электротехнические работы (2 час). Электроосветительные и электронагревательные приборы. Электроприводы (2 час). <u>Основные теоретические сведения</u> Электроосветительные приборы. Пути экономии электрической энергии. Лампы накаливания и люминисцентные лампы дневного света, их достоинства, недостатки и особенности эксплуатации. Гальванические источники тока, их сравнительные характеристики и область применения. <u>Практические работы.</u> Подбор бытовых приборов по их мощности и рабочему напряжению. Замена гальванических элементов питания <u>Варианты объектов труда.</u> Осветительные приборы, пульт управления, коллекторный электродвигатель, электроконструктор.	
56		<u>Основные теоретические сведения</u> Электродвигатели постоянного и переменного тока, их устройство и области применения. Использование коллекторных электродвигателей в бытовой технике. Схемы подключения коллекторного двигателя к источнику тока. <u>Практические работы.</u> Изучение зависимости направления и скорости вращения коллекторного электродвигателя от полярности и величины приложенного напряжения. <u>Варианты объектов труда.</u> Осветительные приборы, пульт управления, коллекторный электродвигатель, электроконструктор.	
57		Творческие, проектные работы (12 час). Творческий проект. Обоснование выбора проекта. Выработка концепции. Сбор сведений и анализ требований к проектируемому изделию. Изучение факторов, влияющих на формообразование. Изу-	<u>Примерные темы</u> Изготовление изделий декоративно-прикладного искусства для украшения

		чение аналогов.	интерьера. Оформлен ие интерьера декоративн ыми растениями . Изготовлен ие ажурного воротника. Организац ия и проведение праздника (юбилей, день рождения, масленица и др.)
58		Творческий проект: Возможные варианты и их обоснование. Формирование первоначальных вариантов (идей) в виде эскизов. Выбор масштаба, материала и вида проекта с целью наиболее полно представить разработанное изделие. Виды выполняемых проектов. Графические решения. Краткие сведения о перспективе. Требования к оформлению листа (планшета). Линейное изображение, монохромное или полихромное.	
59		Творческий проект: технологическая схема проекта. выбор материалов и обоснование выбора. технологическая схема проекта:, выбор формы и техники изготовления.	
60		Творческий проект. Разработка дизайна. Разработка технологической последовательности выполнения проекта.	
61		Творческий проект: экономические расчеты на изготовление изделия. Выполнение проекта.	
62		Творческий проект: Организация рабочего места Выполнение технологических операций.	
63		Творческий проект. Выполнение технологических операций	
64		Творческий проект. Коррекция творческого проекта. Контроль. Записки. Реклама.	

65		Анализ проектной деятельности.	
66		Презентация результатов проектной деятельности	
67-68		Защита проекта	