

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
основная общеобразовательная школа д. Илюши**

Рассмотрено на заседании МО
школы
Протокол № 1
Дата 30.08.2022 г.

Согласовано
зам. директора по УВР
Порубова И.С. _____
«30» августа 2022 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПО технологии

для 7 класса на 2022-2023 учебный год

учитель технологии
Половникова Т.М

Илюши 2022г

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

к тематическому плану уроков в 7 классе по учебной программе

«Технология. Обслуживающий труд»

Данная рабочая программа разработана на основе примерной программы образовательной области «Технология» в соответствии с федеральным компонентом государственного образовательного стандарта общего образования Министерства образования РФ. (базовый уровень)

Изучение технологии направлено на достижение следующих целей:

- Освоение технологических знаний, технологической культуры на основе включения учащихся в разнообразные виды технологической деятельности по созданию лично 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 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.

В соответствии с новым базисным планом Федеральный компонент выделяет на курс «Технология» в 7 классе 68 часов ежегодно (по 2 часа в неделю)

Основная форма обучения – учебно-практическая деятельность. Приоритетными методами являются упражнения, лабораторно-практические, учебно-практические работы и метод проектов.

Одним из ведущих разделов программы является «Кулинария», которая включает в себя обучение навыкам приготовления пищи наиболее простыми способами – варкой и жареньем, а также ознакомление с основами физиологии питания, технологией приготовления различных блюд из рыбы, мяса и других продуктов, с наиболее простыми способами заготовки продуктов, с правилами сервировки стола, с приготовлением пищи в походных условиях.

Задачам трудового и эстетического воспитания посвящены подразделы «Интерьер жилого дома» и «Технология традиционных видов рукоделия и декоративно-прикладного творчества». При изучении их учащиеся знакомятся с творчеством народных умельцев, с материалами и инструментами, применяемыми в традиционных художественных ремеслах, со способами оформления жилой комнаты. С ролью комнатных растений и способами их размещения, учатся вязать крючком.

Работа на швейной машине – обязательное условие дальнейшего успешного выполнения программы, залог высокого качества швейных изделий.

Знания из подраздела «Элементы материаловедения» необходимы при конструкторской разработке моделей и изготовлении швейных изделий.

Большой объем учебного материала, заложенного в программу, предполагает организацию самостоятельной работы школьников в виде выполнения проектов. Проекты содержат специальные технико-технологические упражнения, развивающие творческие и интеллектуальные способности учащихся, их самостоятельность, ответственность, мотивацию к учению.

Такие сквозные линии, как информационные технологии, черчение и графика, экономика, экология, проходят через большинство тем содержания «Технологии».

На занятиях по конструированию учащиеся учатся читать и строить чертеж, пользоваться чертежными инструментами. Подраздел «Технология обработки пищевых продуктов» позволяет формировать систему экологических знаний о взаимодействии природы, общества и человека, об экологических проблемах и способах их разрешения, о негативных последствиях трудовой деятельности человека на окружающую среду.

Программа предусматривает формирование у учащихся общеучебных умений и навыков, универсальных способов деятельности и ключевых компетентностей.

По окончании курса «Технология» 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.

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН (7 КЛАСС)

Разделы программы, темы	Количество часов
Кулинария	16
Физиология питания	2
Блюда из дрожжевого, песочного, бисквитного и слоеного теста	8
Сладкие блюда и десерт	4
Заготовка продуктов	2
Технология ведения дома	4
Эстетика и экология жилища	4
Черчение и графика	2
Создание изделий из текстильных и поделочных материалов	34
Элементы материаловедения	2
Элементы машиноведения	2
Конструирование и моделирование швейных изделий	22
Рукоделие. Художественные ремесла	10
Проектные работы	12
ИТОГО	68

ТРЕБОВАНИЯ ПО РАЗДЕЛАМ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ

Кулинария

Ученик должен знать

- 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 продуктов, влияющих на здоровье человека;
- Профессии, связанные с получением и обработкой пищевых продуктов.

Ученик должен уметь

- Выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах; определять доброкачественность продуктов; составлять меню обеда;
- Выполнять механическую и тепловую обработку пищевых продуктов; соблюдать правила хранения пищевых продуктов;
- Заготавливать на зиму овощи, фрукты, ягоды; оказывать первую помощь при пищевых отравлениях, ожогах, порезах.

Применять знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни

- Использовать инструменты, приспособления, оборудование при обработке пищевых продуктов.
- Консервировать и заготавливать пищевых продукты в домашних условиях; Приготавливать блюда по готовым рецептам.
- Выпекать хлебобулочные и кондитерские изделия.
- Сервировать стол, соблюдать правила этикета за столом.
- Оформлять приготовленные блюда.

Создание изделий из текстильных и поделочных материалов

Ученик должен знать

- Назначение различных швейных изделий.
- Основные стили в одежде и современные направления в моде.
- Виды традиционных народных промыслов.

Ученик должен уметь

- Выбирать вид ткани для определенных типов швейных изделий
- Снимать мерки с фигуры человека
- Строить чертежи простых плечевых швейных изделий
- Выбирать модель с учетом особенностей фигуры
- Выполнять не менее трех видов художественной отделки швейных изделий
- Проводить примерку изделия.
- Выполнять не менее трех видов рукоделия с текстильными и поделочными материалами

Применять знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни

- Использовать швейные машины, оборудование и приспособления для изготовления изделий из текстильных и поделочных материалов.
- Использовать приборы для влажно-тепловой обработки и художественной обработки
- Различные виды художественной отделки изделий

Технологии ведения дома

Ученик должен знать

- Характеристики основных функциональных зон в жилых помещениях
- Основные виды бытовых домашних работ
- Средства оформления интерьера
- Назначение основных видов современной бытовой техники

Ученик должен уметь

- Соблюдать правила безопасного труда и гигиены при выполнении основных видов бытовых домашних работ
- Соблюдать правила пользования современной бытовой техникой
- Находить необходимую информацию для выполнения определенного вида работ с бытовой техникой
- Выбирать средства для проведения уборки помещения, ухода за одеждой и обувью.
- Подбирать средства и материалы для оформления интерьера жилого помещения.

Применять знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни

- Применять рациональные способы и средства ухода за одеждой и обувью
- Бытовые санитарно-гигиенические средства
- Средства индивидуальной защиты и гигиены.

Проектные работы

Ученик должен знать

- Как определять потребности людей;
- Какие знания, умения и навыки необходимо иметь для изготовления конкретного изделия, удовлетворяющего определенную потребность;
- Как планировать и реализовывать творческий проект.

Ученик должен уметь

- Кратко формулировать задачу своей деятельности;
- Отбирать и использовать информацию для своего проекта;
- Определять перечень критериев, которым должно соответствовать разрабатываемое изделие;

- Оценивать идеи, наличие времени, материалов, уровня знаний и умений, необходимых для реализации выбранной идеи;
- Выполнять упражнения для приобретения навыков изготовления изделий высокого качества;
- Планировать изготовление изделий и изготавливать их;
- Определять затраты на изготовление изделия, оценивать его влияние на окружающую среду;
- Испытывать изделие на практике;
- Анализировать недостатки изделия и определять трудности возникающие при его изготовлении;
- Формулировать и отстаивать свою точку зрения при защите проекта;
- Использовать элементы маркетинга для продвижения своего продукта.

Черчение и графика

Ученик должен знать

- Понятие о системах конструкторской, технологической документации и ГОСТах, видах документации

Ученик должен уметь

- Выполнять чертежные и графические работы с использованием чертежных инструментов
- Проставлять размеры деталей на чертежах и эскизах в соответствии с требованиями стандарта

Применять знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни

- Для выполнения графических работ с помощью инструментов, приспособлений и компьютерной техники
- Чтения и выполнения чертежей и эскизов, схем, технических рисунков деталей и изделий.

Методическая литература:

1. Ю.Л. Хотунцев, В.Д.Симоненко Программа для общеобразовательных школ «Технология. Трудовое обучение», М.: Просвещение, 2006
2. Э.Д.Днепров, А.Г.Аркадьев Сборник нормативных документов.Технология.-М.: Дрофа, 2004
3. В.Д.Симоненко Технология, учебник для учащихся 7 класса общеобразовательной школы (вариант для девочек) -М.: Вентана-Граф, 2000
4. Е.Н.Перова уроки по курсу «Технология» 5-9 класс 9девочки) – М.: 5 за знания, 2007
5. И.В.Червякова Технология 7 класс (девочки), поурочные планы по учебнику «Технология. 7 класс» В.Д.Симоненко, часть1, Волгоград, «Учитель-АСТ», 2004
6. И.В.Червякова Технология 7 класс (девочки), поурочные планы по учебнику «Технология. 7 класс» В.Д.Симоненко, часть2, Волгоград, «Учитель-АСТ», 2004
7. И.П.Арефьев Занимательные уроки технологии для девочек 7 класс, пособие для учителей - М.: Школьная Пресса, 2005
8. И.П.Арефьев Занимательные уроки технологии , пособие для учителей и учащихся – М.: Школьная Пресса, 2005
9. И.А.Сасова и др. Технология. Метод проектов в технологическом образовании школьников – М.: Вентана-Граф, 2003

ПОУРОЧНЫЙ ПЛАН

Дата проведения урока по плану	Дата проведения урока по факту	№ урока	Тема урока	Теоретическое содержание урока	Практическая работа	Ресурсное обеспечение
		1	Вводное занятие Инструктаж по охране труда на уроках технологии	Технология как учебная дисциплина и как наука. Цель и задачи изучения предмета «Технология» в 7 классе. Содержание предмета. Последовательность его изучения. Санитарно-гигиенические требования и правила внутреннего распорядка при работе в школьных мастерских. Организация теоретической и практической частей урока.	1. Знакомство с содержанием и последовательностью изучения предмета «Технология» в 7 классе. 2. Знакомство с библиотечкой кабинета, электронными средствами обучения.	Учебник «Технология» для 7 класса, библиотечка кабинета. Электронные средства обучения.
		2	Физиология питания	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.	1. Определение доброкачественности продуктов органолептическим способом. 2. Определение срока годности консервов по маркировке на банке.	Учебник стр 5-11
КУЛИНАРИЯ						
		3-4	Мучные изделия. Изделия из пресного теста	Состав пресного теста. 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.	1. Выполнение эскизов художественного оформления праздничных пирогов, тортов, пряников, пирожных. 2. Выпечка и оформление изделий из теста (по выбору).	Стр 31-40

		5-6	Приготовление обеда в походных условиях	Соблюдение правил санитарии и гигиены в походных условиях. Обеспечение сохранности продуктов. Посуда для приготовления пищи в походных условиях. Природные источники воды. Способы обеззараживания воды. Способы разогрева и приготовления пищи в походных условиях. Съедобные дикорастущие травы. Соблюдение мер противопожарной безопасности.	1. Расчет количества, состава и стоимости продуктов для похода.	Стр 26-30
		7-8	Кисломолочные продукты и блюда из них	Значение кисломолочных продуктов в питании человека. Кулинарное значение молока. Ассортимент молочных продуктов.	1. Приготовление сырников из творога. 2. Приготовление зраз творожных с повидлом	Стр. 20-26
		9-10	Блюда из мяса	Значение мясных блюд в питании человека. Сроки и способы хранения мяса. Первичная обработка мяса, тепловая обработка. Подбор гарнира.	1. Определение доброкачественности мяса органолептическим способом. 2. Приготовление полуфабрикатов из мяса. 3. Приготовление мясных блюд.	Стр 11-20
		11-12	Сладкие блюда и напитки	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.	1. Приготовление желе и муссов. 2. Приготовление пудингов, шарлоток, суфле, воздушных пирогов. 3. Украшение десертных блюд свежими или консервированными ягодами и фруктами. 4. Приготовление мороженого в домашних условиях. 5. Подача десерта к столу.	Стр 48-53
		13-14	Заготовка продуктов. Консервирование.	Значение количества сахара или сахарного сиропа для сохранности и качества варенья, повидла, джема, мармелада, цукатов, конфитюра. Способы определения готовности. Условия и сроки хранения.	1. Предварительная сортировка, нарезка и бланширование плодов перед варкой.	Стр. 53-64

				Хранение свежих кислых плодов и ягод с сахаром без стерилизации (лимонные кружки в сахаре, черная смородина с сахаром).	2.Определение количества сахара. 3.Приготовление варенья из ягод, джема из малины, красной и белой смородины, повидла и мармелада из слив, яблок, груш, персиков, абрикосов, цукатов из апельсиновых корок. 4.Консервирование черной смородины с сахаром без стерилизации.	
ТЕХНОЛОГИЯ ВЕДЕНИЯ ДОМА						
		15-16	Роль комнатных растений, разнообразности, уход за ними	Использование комнатных растений в интерьере, их влияние на микроклимат помещения.	1.Подбор и посадка декоративных комнатных растений	Стр 225-238
РУКОДЕЛИЕ. ХУДОЖЕСТВЕННЫЕ ремесла						
		17-18	Вязание крючком. инструменты и материалы. Основные виды петель.	Краткие сведения из истории старинного рукоделия. Изделия, связанные крючком, в современной моде. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Раппорт узора и его запись.	1.Работа с журналами мод. 2.Зарисовка современных и старинных узоров и орнаментов. 3.Подготовка материалов к работе. 4.Выбор крючка в зависимости от ниток и узора. 5.Определение количества петель и ниток. 6. Выполнение различных петель. 7.Набор петель крючком. 8.Изготовление образцов вязания крючком.	Стр. 195-207
		19-20	Вязание	Технология вязания полотна рядами	1. Вязание полотна	Стр.207-211

			полотна		рядами, используя различные виды петель	
		21-22	Вязание по кругу. Способы вязания по кругу	Технология вязания по кругу	1. Плотное вязание по кругу 2. Ажурное вязание по кругу	Стр 211-217
ЭЛЕМЕНТЫ МАТЕРИАЛОВЕДЕНИЯ						
		23-24	Искусственные волокна	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.	1.Изучение свойств тканей из искусственных волокон. 2.Определение раппорта в сложных переплетениях.	Стр. 83-91
ЭЛЕМЕНТЫ МАШИНОВЕДЕНИЯ						
		25-26	Приспособления к швейной машине. Применение зигзагообразной строчки	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. Настройка швейной машины. Приспособления к швейной машине	1.Разборка и сборка челнока универсальной швейной машины. 2.Обработка срезов зигзагообразной строчкой. 3.Применение зигзагообразной строчки для художественного оформления изделий. 4.Устранение неполадок в работе швейной машины.	Стр. 65-75
		27-28	Работа на швейной машине	Классификация машинных швов, назначение, ТУ на выполнение машинных швов	1. Изготовление образцов машинных швов	Стр.76-82
КОНСТРУИРОВАНИЕ И МОДЕЛИРОВАНИЕ ПЛЕЧЕВОГО ИЗДЕЛИЯ						
		29-30	Силуэт и стиль одежды	Виды женского легкого платья и спортивной одежды. Требования к одежде. Зрительные иллюзии в одежде. Мерки для построения чертежа основы конструкции плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Снятие мерок и запись результатов измерений	1. Снятие мерок	Стр. 97-108

ЧЕРЧЕНИЕ И ГРАФИКА (2 урока)

		31-32	Черчение и графика. Построение чертежа основы конструкции плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.	Понятие о системах конструкторской, технологической документации и ГОСТах, видах документации. Прибавки на свободу облегания, расчет величин для построения чертежа. Построение основы чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.	1.Построение чертежа основы конструкции плечевого изделия с цельнокроеным рукавом в масштабе 1:4, 1:1.	Стр.108-115
		33-34	Моделирование основы плечевого изделия	Особенности моделирования плечевых изделий. Приемы моделирования. Подготовка выкройки	1.Эскизная разработка модели швейного изделия. 2.Моделирование изделия выбранного фасона. 3. Подготовка выкройки к работе	Стр.115-125

ТЕХНОЛОГИЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ ПЛЕЧЕВОГО ИЗДЕЛИЯ

		35-36	Подготовка ткани к раскрою. Раскрой.	Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкройки, обмеловка и раскрой ткани с направленным рисунком. Особенности раскладки выкройки на ткани с крупным рисунком. Выкраивание подкройной обтачки.	1.Раскладка выкройки, обмеловка и раскрой ткани. 2.Выкраивание подкройной обтачки.	Стр.126-131
		37-38	Подготовка деталей кроя к обработке	Перенос контурных и контрольных линий и точек на детали кроя. Подготовка деталей кроя к обработке, подготовка к первой примерке	1.Перенос контурных и контрольных линий и точек на детали кроя. 2. Подготовка к первой примерке	Стр.131-134
		39-40	Проведение первой примерки	Правила проведения примерки, выявление и устранение дефектов	1. Первая примерка изделия.	Стр.135-140
		41-42	Обработка вытачек, плечевых и боковых срезов. Обработка	Технические условия соединения деталей кроя. Правила ВТО. Обработка вытачек, плечевых и боковых срезов. Обработка кокетки	1.Обработка вытачек, плечевых и боковых срезов. 2.Обработка кокетки	Стр.141-143

			кокетки			
		43-44	Обработка среза горловины	Способы обработки проймы, горловины, застежек. Обработка выреза горловины подкройной обтачкой	1. Обработка среза горловины	Стр.143-150
		45-46	Обработка нижнего среза рукава. Проведение второй примерки. Уточнение длины изделия	Приемы обработки нижнего среза рукава	1.Обработка нижнего среза рукава. 2.Проведение второй примерки	Стр.155
		47-48	Обработка нижнего среза изделия. Обработка пояса	Приемы обработки нижнего среза изделия. Обработка пояса	1.Обработка нижнего среза изделия. 2.Обработка пояса	Стр.155-158
		49-50	Обработка карманов. Соединение карманов с изделием	Способы обработки карманов. Соединение карманов с изделием	1.Обработка карманов. 2.Соединение карманов с изделием	Стр.155-158
		51-52	Окончательная обработка изделия. ВТО изделия	Правила обработки изделия фурнитурой. ВТО изделия.	1.Окончательная обработка изделия. 2.ВТО изделия 3. Контроль качества изделия	Стр.159
		53-54 55-56	Уход за одеждой. Ремонт одежды	Современные средства ухода за бельевыми изделиями, одеждой и обувью. Средства защиты от моли. Оборудование и приспособления для сухой и влажной уборки.	1.Удаление пятен с одежды. 2.Ремонт одежды декоративными отделочными заплатами ручным и машинным способами. 3.Закладка на хранение	Стр.92-96 Стр 97-99

					шерстяных и меховых изделий. 4.Закладка на летнее хранение зимней обуви	
ТВОРЧЕСКИЙ ПРОЕКТ						
		57-68	Творческий проект	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.)		