

**Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
«Средняя школа № 27»
Петропавловск-Камчатского городского округа**

УТВЕРЖДАЮ

СОГЛАСОВАНО:

РАССМОТРЕНО:

Директор школы

Зам. директора по УВР

На заседании МО

протокол № _____

_____ Дышлевская Г.Н.

_____ Клюшина Т.И.

_____ Окопная Е.В.

«__» _____ 20__ г.

«__» _____ 20__ г.

«__» _____ 20__ г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

по технологии, 7 класс

Гарбуз Елена Георгиевна

учитель технологии

2022 – 2023 учебный год
г. Петропавловск-Камчатский

Пояснительная записка

Рабочая программа по технологии для 7 класса составлена на основе:

- Закона РФ «Об образовании» от 29.12.2012 №273-ФЗ;
- Фундаментального ядра содержания общего образования, требований к результатам освоения образовательной программы основного общего образования, представленных в федеральном государственном образовательном стандарте основного общего образования, утвержденном Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «17» декабря 2010 г. № 1897;
- Федерального перечня учебников, рекомендуемых к использованию при реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ начального общего, основного общего, среднего общего образования, утв. приказом Минобрнауки России от 31.03.2014 N 253 (ред. от 05.07.2017);
- технология: рабочие программы. 5-8 классы: учебно-методическое пособие / сост. Е.Ю. Зеленская. – 5-е изд., стереотип. – М.: Дрофа, 2016 г.;
- ООП МАОУ «Средняя школа № 27»;
- положения о рабочей программе учебного предмета, курса МАОУ «Средняя школа № 27»;
- положения о внутришкольном мониторинге и системе оценки качества образования в МАОУ «Средняя школа № 27»;
- учебного плана МАОУ «Средняя школа № 27» на 2022-2023 учебный год.

Программа рассчитана на 68 часов (2 часов в неделю), в том числе входной и итоговый мониторинги – 2 ч.

Рабочая программа предназначена для изучения технологии в 7 классе по УМК:

1. Технология. Обслуживающий труд. 7 класс. Учебник (авторы О. А. Кожина, Е. Н. Кудакова, Н. Б. Рыкова, Л. Э. Новикова, А. А. Карачев, С. Э. Маркуцкая).
2. Технология. Обслуживающий труд. 7 класс. Рабочая тетрадь (авторы О. А. Кожина, Е. Н. Кудакова, С. Э. Маркуцкая).
3. Технология. Обслуживающий труд. 7 класс. Методическое пособие (авторы О. А. Кожина, Е. Н. Кудакова, С. Э. Маркуцкая).

Цели обучения предмету

Основными **целями** изучения учебного предмета «Технология» в системе основного общего образования являются:

- формирование представлений о составляющих техносферы, современном производстве и распространённых в нём технологиях;
- освоение технологического подхода как универсального алгоритма преобразующей и созидательной деятельности;
- формирование представлений о технологической культуре производства, развитие культуры труда подрастающего поколения на основе включения обучающихся в разнообразные виды технологической деятельности по созданию личностно или общественно значимых продуктов труда;
- овладение необходимыми в повседневной жизни базовыми (безопасными) приёмами ручного и механизированного труда с использованием распространённых инструментов, механизмов и машин, способами управления отдельными видами бытовой техники;
- овладение общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства;
- развитие у обучающихся познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;
- формирование у обучающихся опыта самостоятельной проектно-исследовательской деятельности;
- воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремлённости, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда; воспитание гражданских и патриотических качеств личности;
- профессиональное самоопределение школьников в условиях рынка труда, формирование гуманистически и прагматически ориентированного мировоззрения, социально обоснованных ценностных ориентаций.

Настоящая рабочая программа разработана в логике ФГОС ООО и предусматривает анализ

собственной деятельности учителя для того, чтобы реализовать цели, обозначенные в стандартах, организовать их методическое сопровождение, обеспечить достижение новых образовательных результатов, измерить уровень сформированности образовательных результатов. Для оценки освоения школьниками планируемого содержания на уроках используются различные средства входящего, текущего и итогового контроля. Для текущего и итогового контроля используются такие формы, как самоконтроль, взаимоконтроль, контроль учителя, тестирование, самостоятельные, контрольные, творческие работы, зачеты, контрольно-измерительные материалы.

При организации процесса обучения в рамках данной программы предполагается применением элементов различных педагогических технологий обучения: проблемного обучения, здоровьесберегающего, технологии развития критического мышления через чтение и письмо, ИКТ и др. Формы организации учебного процесса отобраны с учетом педагогической проблемы «Профессионально-личностный рост педагога как одно из основных условий обеспечения качества образования», над которой коллектив школы работает с 2016/2017 учебного года.

С 2016-2017 учебного года коллектив школы работает над *методической темой* «Профессионально-личностный рост педагога как одно из основных условий обеспечения качества образования». В рамках заявленной методической темы мною была выбрана *тема самообразования* «Реализация знаний, умений, навыков с учетом психолого-физиологических особенностей девочек». Преимущество использования современных технологий заключается в вовлечении каждого ученика в активный познавательный процесс, формировании навыков добывания знаний. При данном подходе отдаётся предпочтение творческому уроку, основная задача которого организовать продуктивную деятельность. Формирование технологической компетентности сводится не только к приобретению знаний умений и навыков, но обеспечивает их быстрое и эффективное приобретение, закрепление и использование в повседневной жизни для решения реальных проблемных ситуаций.

В конце года программой предусмотрены часы для защиты проектов.

В 7а классе на начало учебного года 26 человек, в 7б классе – 23 человек, в 7в классе – 25 человек. Все они успешно окончили курс технологии 6 класса. Уровень подготовки учащихся позволяет начать освоение курса технологии 7 класса и не требует корректировки содержания программы. Стоит отметить, что в классе группа детей имеет стабильные высокие показатели качества знаний, однако у ряда учеников этого же класса прослеживаются низкие показатели качества знаний и нестабильные показатели успеваемости. Поэтому программа предусматривает работу с данными категориями обучающихся.

Программа предусматривает работу с одарёнными детьми. Она направлена на эффективное выявление и развитие интеллектуально-творческого потенциала личности каждого ребенка и помощь особо одаренным детям, обучающимся в общеобразовательной школе. Работа с одаренными детьми предполагает следующие мероприятия:

- анализ мониторинговых, контрольных и самостоятельных работ. Выявление и учет мотивированных и одарённых учащихся по предмету;
- использование в практике элементов индивидуально-дифференцированного обучения, в том числе, индивидуальных и дифференцированных домашних заданий (что отражено в данной программе);
- проведение нестандартных форм уроков;
- дополнительные занятия с одаренными учащимися;
- подготовка к олимпиадам, интеллектуальным играм, дискуссии и участие в них;
- консультации по возникшим проблемам;
- взаимодействие с психолого-педагогической службой школы при необходимости;
- создание детских портфолио.

Программа предусматривает и работу со слабоуспевающими учениками по предмету:

- анализ мониторинговых и контрольных работ. Выявление и учет учащихся, не справившихся с работой по предмету;
- использование в практике элементов индивидуально-дифференцированного обучения, в том числе, индивидуальных и дифференцированных домашних заданий (что отражено в данной программе);
- организация методических консультаций с учениками по оказанию помощи в разъяснению слабо усвоенных тем;
- индивидуально-консультативная и разъяснительная работа с родителями слабоуспевающих учащихся;

- разъяснение тем, вызывающих затруднение, контроль за выполнением домашнего задания.
- тематический контроль по темам, вызвавшим затруднение.
- участие учеников в предметной неделе по математике.

Общая характеристика курса учебного предмета

Обучение школьников технологии строится на основе освоения конкретных процессов преобразования и использования материалов, энергии, информации, объектов природной и социальной среды.

Содержание программы предусматривает освоение материала по следующим сквозным образовательным линиям:

- культура, эргономика и эстетика труда;
- получение, обработка, хранение и использование технической и технологической информации;
- основы черчения, графики и дизайна;
- элементы домашней и прикладной экономики, предпринимательства;
- знакомство с миром профессий, выбор обучающимися жизненных, профессиональных планов;
- влияние технологических процессов на окружающую среду и здоровье человека;
- творческая, проектно-исследовательская деятельность;
- технологическая культура производства;
- история, перспективы и социальные последствия развития техники и технологии;
- распространённые технологии современного производства.

Описание места предмета в учебном плане

Базисный учебный (образовательный) план на изучение технологии в 7 классе основной школы отводит 2 учебных часов в неделю в течение года обучения, всего 68 часов = 2 часа × 34 недели, также, согласно учебному плану МАОУ «Средняя школа № 27», на изучение технологии в 7 классе отводится 2 часа в неделю, всего 68 часа.

Личностные, метапредметные и предметные результаты освоения содержания курса математики

Изучение технологии способствует формированию у учащихся **личностных, метапредметных и предметных результатов** обучения, соответствующих требованиям федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования.

Личностные результаты:

- проявление познавательного интереса и активности в данной области предметной технологической деятельности;
- мотивация учебной деятельности;
- овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда;
- самоопределение в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности;
- смыслообразование (установление связи между мотивом и целью учебной деятельности);
- самооценка умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации;
- нравственно-эстетическая ориентация;
- реализация творческого потенциала в духовной и предметно-продуктивной деятельности;
- развитие готовности к самостоятельным действиям;
- развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;
- гражданская идентичность (знание своей этнической принадлежности, освоение национальных ценностей, традиций, культуры, эмоционально положительное принятие своей этнической идентичности);
- проявление технико-технологического и экономического мышления;
- экологическое сознание (знание основ здорового образа жизни,
- здоровьесберегающих технологий, правил поведения в чрезвычайных ситуациях, бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам).

Метапредметные результаты:

познавательные УУД:

- алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
- определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;
- самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию технических изделий;
- моделирование технических объектов и технологических процессов;
- выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительскую стоимость;
- диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям;
- общеучебные и логические действия (анализ, синтез, классификация, наблюдение, построение цепи рассуждений, доказательство, выдвижение гипотез и их обоснование);
- исследовательские и проектные действия;
- осуществление поиска информации с использованием ресурсов библиотек и Интернета;
- выбор наиболее эффективных способов решения учебных задач;
- формулирование определений понятий;
- соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;
- соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда;

коммуникативные УУД:

- умения работать в команде, учитывая позицию других людей, организовывать и планировать учебное сотрудничество, слушать и выступать, проявлять инициативу, принимать решения;
- владение речью;

регулятивные УУД:

- целеполагание и построение жизненных планов во временной перспективе;
- самоорганизация учебной деятельности (целеполагание, планирование, прогнозирование, самоконтроль, самокоррекция, волевая регуляция, рефлексия);
- саморегуляция.

Предметные результаты:

Раздел «Кулинария»

Ученик научится:

- самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из различных видов теста, отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы.
- Научится оформлять готовые блюда и подавать их к столу.

Ученик 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 в целях сохранения в них питательных веществ;
- экономить электрическую энергию при обработке пищевых продуктов; оформлять приготовленные блюда, сервировать стол; соблюдать правила этикета за столом;

Раздел «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов»

Ученик 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.
- соблюдать правила гигиены и правила безопасной работы в мастерских;
- закреплять строчку обратным ходом швейной машины, обметывать срезы деталей и обрабатывать петли зигзагообразной строчкой;
- читать и строить чертёж, снимать и записывать мерки, моделировать фасоны изделия;

- выполнять машинные швы: стачные (двойной, настрочной с открытым срезом) и краевые, обрабатывать притачной пояс;
- выполнять раскрой ткани с направленным рисунком, с симметричными и асимметричными полосами, заготавливать косые обтачки, обрабатывать срезы;

Ученик получит возможность научиться:

- выполнять несложные приёмы моделирования швейных изделий;
- определять и исправлять дефекты швейных изделий;
- выполнять художественную отделку швейных изделий;
- изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства, региональных народных промыслов;
- определять основные стили одежды и современные направления моды.
- выполнять по установленным нормативам следующие трудовые операции и работы:
- рационально организовывать рабочее место;
- находить необходимую информацию в различных источниках;
- применять конструкторскую и технологическую документацию;
- составлять последовательность выполнения технологических операций для изготовления изделия или выполнения работ;

Раздел «Технология ведения дома»

Ученик научится:

- Выбирать и использовать в оформлении интерьера комнатные растения, изучив их влияние на микроклимат помещения.
- Подбирать на основе рекламной продукции современную бытовую технику с учетом потребностей и доходов семьи.

Ученик получит возможность научиться

- Самостоятельно производить выбор стиля, и средств в оформлении интерьера.
- изготавливать декоративные изделия для оформления.
- планировать работы с учетом имеющихся ресурсов и условий;
- распределять работу при коллективной деятельности;
- использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для понимания ценности материальной культуры для жизни и развития человека;
- формирования эстетической среды бытия;

Раздел «Электротехнические работы»

Ученик научится:

- Соблюдать правила техники безопасности.
- Экономить электрическую энергию
- Разбираться в схемах подключения коллекторных двигателей к источнику тока.

Ученик получит возможность научиться

- Чертить простейшие схемы осветительных приборов, электрических цепей.
- Производить их ремонт
- оказывать первую помощь при поражении электрическим током.
- выполнять по заданным критериям технологические операции с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин, оборудования, электроприборов;
- соблюдать безопасные приемы труда и правила пользования ручными инструментами, машинами и электрооборудованием;

Раздел «Творческие проекты»

Ученик 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
- оформлять проектные материалы; представлять проект к защите.

Ученик получит возможность научиться:

- организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных норм и

стандартов, поиска новых технологических решений; планировать и организовывать технологический процесс с учётом имеющихся ресурсов и условий;

осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта, давать примерную оценку стоимости произведённого продукта как товара на рынке; разрабатывать вариант рекламы для продукта труда.

Содержание учебного предмета

КУЛИНАРИЯ

Тема 1. Физиология питания

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

Подготовка и презентация сообщения о последствиях для здоровья человека пищевых отравлений

Тема 2. Изделия из теста

Основные теоретические сведения

Изделия из дрожжевого и 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.

Тема 3. Сладкие блюда и десерты

Основные теоретические сведения

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. Технология приготовления мороженого в домашних условиях. подача десерта к столу.

Практические работы

Приготовление и художественное оформление сладких и десертных блюд.

Тема 4. Заготовка продуктов

Основные теоретические сведения

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

Черная смородина с сахаром без стерилизации.

СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ И ПОДЕЛОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ

Тема 1. Элементы материаловедения

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

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

Тема 2. Элементы машиноведения

Основные теоретические сведения

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

Основные теоретические сведения

Виды женского легкого платья и спортивной одежды. Правила снятия мерок, необходимых для построения чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Последовательность построения основы чертежа в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам. Особенности моделирования плечевых изделий. 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.
3. Эскизная разработка модели швейного изделия.
4. Моделирование изделия выбранного фасона.
5. Подготовка выкройки.

Тема 4. Технология изготовления плечевого изделия

Основные теоретические сведения

Способы обработки проймы, горловины, застежек. Обработка плечевых срезов тесьмой, прищипывание кулиски. Особенности раскладки выкройки на ткани с направленным рисунком. Выкраивание подкройной обтачки. Перенос контурных и контрольных линий выкройки на ткань. Обработка деталей кроя. Сборка изделия. Порядок проведения примерки, выявление и исправление дефектов изделия. Обработка выреза горловины подкройной обтачкой. Отделка 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

Основные теоретические сведения

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.

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

Практические работы 1. Заготовка современных и старинных узоров и орнаментов.

2. Изготовление образцов вязания крючком.

3. Изготовление пояса, тесьмы, шнура и др. способом

ТЕХНОЛОГИЯ ВЕДЕНИЯ ДОМА

Тема 1. Эстетика и экология жилища

Основные теоретические сведения

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 и посадка декоративных комнатных растений.

2. Выполнение эскиза интерьера детской комнаты, прихожей.

ЭЛЕКТРОТЕХНИЧЕСКИЕ РАБОТЫ

Тема 1. Электроосветительные и электронагревательные приборы. Электроприводы.

Основные теоретические сведения

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

Подбор бытовых приборов по их мощности.

ТВОРЧЕСКИЕ ПРОЕКТЫ

Основные теоретические сведения

Подготовительный этап: правила выбора темы проекта, обоснование темы проекта, историческая и техническая справки, оформление списка литературы, формулировка идеи проекта.

Конструкторский этап: требования к конструкции изделия, решение конструкторских задач, выбор рациональной конструкции и материала изделия, преобразование и новые формы, необходимая документация.

Технологический этап: выбор инструментов и технологии изготовления, технологическая документация.

Этап изготовления изделия: организация рабочего места, выполнение технологических операций, культура труда.

Заключительный этап: экономическое и экологическое обоснование, рекламное объявление; выводы по итогам работы, письменный учёт по проекту, защита проекта.

Практические работы:

1. Выбор и обоснование темы проекта, сбор и обработка необходимой информации, выбор исторической и технической справки.

2. Выбор рациональной конструкции изделия и материала, разработка формы изделия. Разработка конструкторской документации, выполнение графического изображения (эскиз, рисунок или схема) проектируемого изделия.

3. Составление плана изготовления изделия.

4. Изготовление изделия.

5. Разработка рекламного проспекта изделия.

Выводы по итогам работы, оформление отчёта о проделанной работе, защита проекта.

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

№ п/п	Содержание учебного материала	Кол-во часов
1	Кулинария	16
2	Создание изделий из текстильных и поделочных материалов	36
3	Технология ведения дома	4
4	Электротехнические работы	2
5	Творческий проект	10

КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ – 7 класс

№ уро-ка	Наименование раздела, темы	Кол-во часов	Дата		Примечание
			План	Факт	
КУЛИНАРИЯ					
Физиология питания <i>Поиск и презентация информации о содержании в пищевых продуктах витаминов, минеральных солей и микроэлементов.</i>					
1.	Физиология питания Первичный инструктаж на рабочем месте. Понятие о микроорганизмах. Входной мониторинг.	1			
2.	<i>Анализ входного мониторинга. Полезное и вредное воздействие микроорганизмов на пищевые продукты. Первая помощь при пищевых отравлениях.</i>	1			
Изделия из теста <i>Анализ рецептуры и кулинарного использования различных видов теста. Механическая обработка муки. Приготовление теста и начинки для пельменей или вареников. Приготовление вареников с начинкой. Приготовление теста для блинов. Выпечка блинов. Приготовление дрожжевого безопасного теста и начинок. Раскатка теста и формование изделий. Художественное оформление верхней части пирога. Выпечка изделий из дрожжевого теста. Приготовление пресного слоеного теста. Выпечка кондитерских изделий из пресного слоеного теста. Приготовление песочного теста. Выпечка изделий из песочного теста. Сервировка стола и дегустация готовых блюд. Работа в группе. Составление рецептурного альбома блюд из теста</i>					
3.	Виды теста. Инструменты и приспособления для приготовления теста.	1			
4.	Практическая работа «Приготовление изделий из песочного теста»	1			
5.	Приготовление изделий из бисквитного теста	1			
6.	Заварное тесто. Практическая работа «Приготовление слоеного теста» (на бригаду).	1			
7.	Приготовление изделий из заварного теста. Практическая работа «Приготовление изделий из слоеного теста» (на бригаду).	1			
8.	Тесто для блинчиков. Практическая работа «Приготовление блинчиков».	1			
9.	Приготовление дрожжевого теста (опарным и безопасным способами).	1			
10.	Тесто для пельменей, вареников, домашней лапши. Практическая работа «Приготовление вареников». «Приготовление пельменей с мясным фаршем» (на бригаду).	1			
Сладкие блюда и десерты <i>Определение доброкачественности фруктов и ягод по внешнему виду. Поиск рецептов приготовления десерта без сахара. Механическая обработка фруктов и ягод. Приготовление мусса или желе. Подбор посуды для приготовления блюд из кислых ягод. Приготовление компота или киселя. Работа в группе. Соблюдение безопасных приемов труда с колющими и режущими инструментами и приспособлениями, кухонным оборудованием, с горячими жидкостями, с электроприборами. Оформление десертных блюд</i>					
11.	Приготовление холодных десертов. Механическая обработка фруктов и ягод. Муссы и желе.	1			
12.	Компоты и кисели. Практическая работа «Приготовление компота из сухофруктов», «Приготовление киселя из клюквы или брусники», «Приготовление компота из сухофруктов» (на бригаду)	1			
13.	Приготовление горячих сладких блюд. Сервировка десертного стола.	1			
14.	Практическая работа «Приготовление творожной запеканки с изюмом и курагой» (на бригаду).	1			
Заготовка продуктов <i>Определение времени сбора фруктов и ягод. Определение качества пищевых продуктов для длительного хранения. Расчёт количества сахара в зависимости от вида фруктов и ягод Освоение новых технологических операций заготовки продуктов. Соблюдение санитарно-гигиенических правил.</i>					
15.	Консервирование плодов и ягод	1			
16.	Практическая работа «Черная смородина с сахаром без стерилизации»	1			

СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ И ПОДЕЛОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ

Элементы материаловедения					
<i>Сравнение характеристик различных видов волокон и тканей по коллекциям. Исследование свойств тканей из синтетических волокон. Поиск и презентация информации о новых свойствах современных тканей. Распознавание видов ткани. Сравнительный анализ прочности окраски различных тканей. Оформление результатов исследований</i>					
17.	Химические волокна. Свойство волокон.	1			
18.	Практическая работа «Изучение свойств тканей из искусственных волокон».	1			
Элементы машиноведения					
<i>Разборка и сборка челнока универсальной швейной машины. Выполнение зигзагообразной строчки. Обработка срезов зигзагообразной строчкой. Анализ причин возникновения дефектов машинной строчки и способы их устранения. Применение приспособлений малой механизации при обработке швейных изделий. Обработка срезов ткани на запрошенной краеобметочной машине. Выполнение безопасных приемов труда</i>					
19.	Виды соединений деталей в узлах механизмов и машин. Настройка и уход за швейной машиной.	1			
20.	Практическая работа «Обработка срезов зигзагообразной строчкой».	1			
Конструирование и моделирование плечевого изделия с цельнокроеным рукавом					
<i>Изучение основ композиции костюма. Приемы выполнения различных видов эскизов. Разработка эскизов моделей современной одежды с использованием элементов народного костюма. Поиск информации о современных направлениях моды. Разработка эскизов различных моделей женской одежды. Моделирование выбранного фасона швейного изделия. Выбор вида художественной отделки швейного изделия в зависимости от его назначения, модели и свойств ткани. Использование зрительных иллюзий для коррекции подчеркивания достоинств и маскировки недостатков фигуры. Подбор цветовой гаммы в костюме с учетом индивидуальных особенностей человека. Анализ особенностей фигуры человека различных типов. Снятие мерок с фигуры человека и запись результатов измерений. Построение чертежа швейного изделия в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам. Построение чертежей воротников, одношовного и двухшовного рукавов в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам. Расчет количества ткани на изделие. Коррекция выкройки с учетом своих мерок и особенностей фигуры. Работа в группе. Расчет параметров и построение выкройки с помощью компьютера (при наличии специального программного обеспечения)</i>					
21.	Конструирование и моделирование плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Виды женского легкого платья и спортивной одежды. Правила снятия мерок, необходимых для построения чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. (халат)	1			
22.	Практическая работа «Последовательность построения основы чертежа в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам».	1			
23.	Снятие мерок для построения чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Практическая работа «Снятие мерок и запись результатов измерений».	1			
24.	«Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом». Практическая работа «Построение основы чертежа».	1			
25.	Практическая работа «Эскизная разработка модели швейного изделия».	1			
26.	Разработка модели швейного изделия на основе чертежа платья с цельнокроеным рукавом. Практическая работа «Моделирование изделия выбранного фасона».	1			
27.	«Построение чертежа воротника». Практическая работа «Муляжный метод конструирования. Зрительные иллюзии в одежде».	1			
28.	Практическая работа «Подготовка выкройки».	1			
Технология изготовления плечевого изделия					
<i>Обоснование выбора вида соединительных, краевых и отделочных швов для данного изделия в зависимости от его конструкции, технологии изготовления, свойств ткани и наличия необходимого оборудования. Определение способа подготовки данного вида ткани к раскрою. Планирование времени и последовательности выполнения отдельных операций и работы в целом. Выполнение раскладки выкроек на ткани. Перевод контурных и контрольных линий выкройки на парные детали кроя. Чтение технологической документации и выполнение образцов поузловой обработки швейных изделий. Подготовка и проведение примерки, исправление дефектов. Стачивание деталей и выполнение отделочных работ. Выполнение безопасных приемов труда. Выбор режима и выполнение влажно-тепловой обработки изделия. Самоконтроль и оценка качества готового изделия, анализ ошибок</i>					
29.	Изготовление халата с цельнокроеным рукавом. Практическая работа «Раскладка выкройки на ткани с направленным	1			

	рисунком».				
30.	Практическая работа «Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя».	1			
31.	Обработка деталей кроя. Практическая работа «Способы обработки проймы, горловины».	1			
32.	Практическая работа «Выкраивание подкройной обтачки».	1			
33.	Практическая работа «Способы обработки, застежек».	1			
34.	Практическая работа «Обработка плечевых срезов тесьмой».	1			
35.	Практическая работа «Притачивание кулиски».	1			
36.	Сборка изделия.	1			
37.	Скалывание и сметывание деталей кроя.	1			
38.	Отделка.	1			
39.	Проведение примерки.	1			
40.	Исправление дефектов.	1			
41.	Влажно-тепловая обработка изделия.	1			
42.	Контроль и оценка качества готового изделия.	1			

Рукоделие

Изготовление образцов, связанных крючком. Работа с журналами мод Поиск и презентация информации о старинных рукоделиях. Изготовление образцов плетения с применением различных узлов. Выполнение эскиза изделия для плетения. Подбор материала и конструктивных деталей. Подбор узора и декоративных элементов. Расчет количества и длины нитей по образцу. Изготовление декоративного изделия в технике макраме. Выполнение эскизов скатерти с бахромой, штор и абажура в технике макраме

43.	Вязание крючком. Инструменты и материалы для вязания крючком.	1			
44.	Подготовка материалов к работе. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком.	1			
45.	Выбор крючка в зависимости от ниток и узора. Практическая работа «Определение количества петель и ниток».	1			
46.	Технология выполнения различных петель. Набор петель крючком.	1			
47.	Практическая работа «Раппорт узора и его запись». Работа с журналами мод.	1			
48.	Практическая работа «Заготовка современных и старинных узоров и орнаментов».	1			
49.	Практическая работа «Изготовление образцов вязания крючком. «Изготовление образцов: столбик без накида, полустолбик без накида, столбик с накидом».	1			
50.	Макраме. Виды узлов макраме. Практическая работа «Изготовление простых изделий в технике плетения».	1			
51.	Способы плетения. Технология ткачества поясов на дощечках и бердышке.	1			
52.	Практическая работ «Отделка пояса кистями, бисером, стеклярусом и т. п.»	1			

ТЕХНОЛОГИЯ ВЕДЕНИЯ ДОМА

Эстетика и экология жилища

Выполнение эскиза размещения комнатных растений в интерьере. Подбор и посадка декоративных комнатных растений. Разработка эскиза приусадебного участка с декоративными растениями

53.	Общие сведения из истории интерьера, национальные традиции. Требования к интерьеру прихожей, детской комнаты. Способы оформления интерьера. Практическая работа «Выполнение эскиза интерьера детской комнаты, прихожей».	1			
54.	Оформление интерьера комнатными растениями. Практическая работа «Уход за комнатными растениями».	1			
55.	Использование в интерьере декоративных изделий собственного изготовления.	1			
56.	Роль освещения в интерьере. Правила пользования бытовой техникой.	1			

ЭЛЕКТРОТЕХНИЧЕСКИЕ РАБОТЫ

Электроосветительные и электронагревательные приборы. Электроприводы

Поиск информации и анализ технических характеристик энергосберегающих осветительных приборов. Проверка и замена гальванических элементов в переносной радиоаппаратуре

57.	Электроосветительные и электронагревательные приборы, их безопасная эксплуатация. Практическая работа «Подбор	1			
-----	---	---	--	--	--

	бытовых приборов по их мощности».				
58.	Гальванические источники тока, их сравнительные характеристики и область применения. Схемы подключения коллекторного двигателя к источнику тока. Практическая работа «Замена гальванических элементов питания. Итоговый мониторинг»	1			
ТВОРЧЕСКИЙ ПРОЕКТ					
<i>Поиск идей решения поставленной задачи. Расчет затрат на изготовление швейного изделия. Выбор оптимального варианта выполнения проекта. Изготовление изделия самостоятельно и под руководством учителя. Контроль деятельности на каждом этапе изготовления изделия. Подсчет материальных затрат на изготовление изделия</i>					
59.	Выбор творческих проектов по темам: «Подарок своими руками», «Вязание игрушек». Изготовление изделий декоративно-прикладного искусства для украшения интерьера» (по выбору учащихся).	1			
60.	Тематика творческих проектов и этапы их выполнения. Организационно-подготовительный этап выполнения творческого проекта.	1			
61.	Выбор оборудования, инструментов и приспособлений, составление технологической последовательности выполнения проекта.	1			
62.	Этапы выполнения. Организационно – подготовительный этап выполнения творческого проекта.	1			
63.	Технологический этап выполнения творческого проекта (конструирование, моделирование, изготовление изделия)	1			
64.	Технологический этап выполнения творческого проекта (конструирование, моделирование, изготовление изделия)	1			
65.	Дизайнерская проработка изделия. Разработка вариантов рекламы изделия	1			
66.	Итоговый мониторинг	1			
67.	<i>Анализ итогового мониторинга.</i> Заключительный этап (оценка проделанной работы и защита проекта).	1			
68.	Заключительный этап (оценка проделанной работы и защита проекта).	1			

ОПИСАНИЕ УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОГО И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Основная литература:

1. Технология. Обслуживающий труд. 7 класс. Учебник (авторы О. А. Кожина, Е. Н. Кудакова, Н. Б. Рыкова, Л. Э. Новикова, А. А. Карачев, С. Э. Маркуцкая).

Дополнительная литература:

1. Технология. Обслуживающий труд. 7 класс. Рабочая тетрадь (авторы О. А. Кожина, Е. Н. Кудакова, С. Э. Маркуцкая).

2. Технология. Обслуживающий труд. 7 класс. Методическое пособие (авторы О. А. Кожина, Е. Н. Кудакова, С. Э. Маркуцкая).

3. Кожина О.А., Е.Н. Кудакова, С.Э. Маркуцкая. Методическое пособие к учебнику Технология. Обслуживающий труд – М.: Дрофа, 2013. – 126 с.

4. Арефьев И.П. Занимательные уроки по технологии для девочек. (пособие для учителя).- М.: Школьная Пресса, 2016.

5. Котова Н.И., Котова А.С. Русские традиции и обряды. Народная кукла.- СПб,: Паритет, 2015

6. Маркуцкая С.Э. Технология. Обслуживающий труд. Тесты. 5-7 классы – М.: Экзамен, 2016. – 128с. (Серия “Учебно-методический комплект”)

7. Перова Е.Н. Уроки по курсу «Технология» 5-9 класс. – М.: 5 за знания, 2016.

Печатные пособия

1. Таблицы по технологии для 7 класса.

Технические средства обучения

1. Компьютер.
2. Мультимедиа проектор.
3. Интерактивная доска
4. Принтер
5. Сканер

Примерный перечень тем проектов по математике для школьников