

МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 8 ГОРОДА СВОБОДНОГО

Рассмотрено
на заседании МО
 Иваненко Н.И.
« 30 » 08 2018 г.

Согласовано
зам. директора по УВР
 Коваленко Л.П.
« 30 » 08 2018 г.



Утверждаю
Директор МОАУ СОШ № 8
 Кравченко Н.Н.
« 30 » 08 2018 г.

**Рабочая программа
учебного предмета
«Технология»
для 7 класса
на 2018-2019 учебный год**

**Учитель
Костыря Елизавета Сергеевна**

г. Свободный
2018

**Пояснительная записка
Нормативно правовые документы**

Рабочая программа составлена на основе следующих нормативных документов:

1. Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации".
2. **Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования (Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 19.04.2011 г. № 03-255).**
3. **ООП ООО (утверждена директором ОО 31.08.2015; Приказ о внесении изменений в ООП ООО от 30.08.2018 № 393)**
4. Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 31.12.2015 г. № 1577 «О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт основного общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 декабря 2010 года № 1897»
5. Письма Минобрнауки России «О рабочих программах учебных предметов» от 28.10.2015 № 08-1786
6. Примерного положения о структуре, порядке разработки и утверждения рабочих программ учебных курсов, предметов, дисциплин образовательными учреждениями, расположенными на территории Амурской области и реализующих программы общего образования. (Приложение к приказу министерства образования и науки области от 15.09.2010 г. №1439).
7. Приказа министерства образования и науки Российской Федерации от 26.01.2017 № 15 «О внесении изменений в федеральный перечень учебников, рекомендуемых к использованию при реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ начального общего, основного общего, среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 31.03.2014 № 253»
8. Программа по технологии для 5 класса, под редакцией О.А. Кожина, Е.Н. Кудакова, С.Э. Маркуцкая
9. «Санитарно-эпидемиологических требований к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях». СанПин 2.4.2.2821-10 от 29.10.2010.г.
10. Устава МОАУ СОШ № 8.
11. Положение о рабочей программе МОАУ СОШ № 8. Приказ № 357 от 30.08.2016
12. Учебного плана МОАУ СОШ № 8 города Свободного, утвержденного приказом директора МОАУ СОШ № 8 от 30.08.2018 г. № 394
13. Годового календарного графика, утвержденного приказом директора МОАУ СОШ № 8 от 30.08.2018 г. № 395

Цели программы:

- формирование представлений о составляющих техносферы, о современном производстве и о распространенных в нем технологиях.
- освоение технологического подхода как универсального алгоритма преобразующей и созидательной деятельности определяет общие цели учебного предмета «Технология».

Задачи программы:

- 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;
- Владение 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.

**Содержание программы
по предмету «Технология»
7 класс**

Раздел 1. КУЛИНАРИЯ (12 часов)

Тема 1. Физиология питания.

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.

Домашнее задание:

1. Выполнить буклет или плакат «Чистота на кухне – преграда для микробов»

Тема 2. Изделия из теста.

Механическая кулинарная обработка муки. Способы приготовления теста для блинов, оладий и блинчиков. Пищевые разрыхлители теста, их роль в кулинарии. Технология выпечки блинов, оладий и блинчиков. Блины с приправами. Оборудование, посуда и инвентарь для замешивания теста и выпечки блинов. Подача блинов к столу. Технология приготовления пресного слоеного теста. Влияние количества яиц, соли, масла на консистенцию теста и качество готовых изделий. Ножи и выемки для формования теста. Условия выпекания изделий из пресного слоеного теста, способы определения готовности. Рецептура и технология приготовления песочного теста. Влияние количества жиров и яиц на пластичность теста и рассыпчатость готовых изделий. Правила раскатки песочного теста. Инструмент для раскатки и разделки теста. Фруктовые начинки и кремы для тортов и пирожных из песочного теста. Ароматизированные песочного теста ванилью, лимонной цедрой, лимонным соком, шоколадом и др. Формование и выпечка изделий из песочного теста (температура выпечки, определение готовности).

Входная контрольная работа «Обслуживающий труд»

Домашнее задание:

1. Приготовить доклад о древнем славянском празднике «Масленица»

Тема 3. Сладкие блюда. Десерты.

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.

Тема 4. Консервирование плодов и ягод.

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 переключивания 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).

Раздел 2. МАТЕРИАЛОВЕДЕНИЕ (4 часа)

Тема 1. Химические 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.

Лабораторная работа №1 «Определение волокнистого состава тканей из натуральных и химических волокон»

Раздел 3. МАШИНОВЕДЕНИЕ (4 часа)

Тема 1. Элементы машиноведения 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.

Раздел 4. КОНСТРУИРОВАНИЕ И МОДЕЛИРОВАНИЕ (6 часов)

Тема 1. Снятие мерок для построения плечевого изделия с цельнокроеным рукавом

Тема 2. Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом в масштабе 1:4

Тема 3. Моделирование плечевого изделия с цельнокроеным рукавом

Раздел 5. ТЕХНОЛОГИЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ ШВЕЙНЫХ ИЗДЕЛИЙ (12 часов)

Тема 1. Изготовление ночной сорочки с цельнокроеным рукавом

ТБ при изготовлении ночной сорочки. Раскладка выкройки. Раскрой ночной сорочки. Подготовка ночной сорочки к пошиву. Сметывание деталей. Пошив ночной сорочки. Обработка горловины ночной сорочки. Обработка низа ночной сорочки и рукавов. ВТО

Контрольная работа за 1 полугодие «Кулинария. Конструирование»

Раздел 6. РУКОДЕЛИЕ (6 часа)

Тема 1. 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. Изготовление подставки под горячее.

Раздел 7. ТЕХНОЛОГИЯ ВЕДЕНИЯ ДОМА (4 часа)

Тема 1. Комнатные растения в доме. Эстетика и экология жилища

Роль комнатных растений в интерьере. Сочетание цвета и формы листьев и цветов комнатных растений с мебелью, обоями, общим цветовым решением комнаты. Размещение комнатных растений в интерьере. Солнцелюбивые и теневыносливые растения. Влияние комнатных растений на микроклимат помещения. Проблема чистого воздуха. Оформление балконов, лоджий, приусадебных участков. Декоративное цветоводство. Эстетические требования к составлению букета. Символическое значение цветов.

Домашнее задание:

1. Выполнить эскиз интерьера с комнатными растениями.
2. Выполнить эскиз приусадебного участка с декоративными растениями.

Раздел 8. ЭЛЕКТРОТЕХНИКА (4 часа)

Тема 1. Электроосветительные приборы

Лампы накаливания. Люминесцентные лампы. Стартер.

Домашнее задание:

1. Выполнить эскиз освещения кухни.
2. Приготовить доклады и презентации на тему: «Современные электронагреватели»

Тема 2. Электронагревательные приборы. Нихромы. Фехрالي. Состав и свойства сплавов для изготовления нагревателей.

Раздел 9. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЕКТ (18 часов)

Выбор темы проекта. Краткая формулировка проблемы. Сбор и анализ информации по теме проекта. Оценка представленных идей, критериев, выбор лучшей идеи. Выполнение эскизов, составление технологических карт. Экономический и экологический анализ выбранного варианта услуги. Изготовление проектного изделия. Конструкторская проработка изделия. Изготовление проектного изделия. Дизайнерская проработка

изделия. Изготовление проектного изделия. Разработка вариантов рекламы изделия. Презентация изделия. Самооценка и внешняя экспертная оценка изделия. Оформление выставки проектных работ.

Итоговая контрольная работа «Обслуживающий труд»

Планируемые результаты изучения учебного предмета «Технология»

Направление «Технологии ведения дома»

Раздел «Кулинария»

Выпускник научится:

- самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда молока и молочных продуктов, различных видов теста, круп, бобовых и макаронных изделий, отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы.

Выпускник 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;
- определять виды экологического загрязнения пищевых продуктов;
- оценивать влияние техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека;
- выполнять мероприятия по предотвращению негативного влияния техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека.

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»

Выпускник 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.

Выпускник 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.

Раздел «Технологии исследовательской, опытно-конструкторской и проектной деятельности»

Выпускник научится:

- планировать и выполнять учебные технологические проекты;
- выявлять и формулировать проблему;
- обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продукта или желаемого результата;
- планировать этапы выполнения работ;

- составлять технологическую карту изготовления изделия;
- выбирать средства реализации замысла;
- осуществлять технологический процесс;
- контролировать ход и результаты выполнения проекта;
- представлять результаты выполненного проекта: пользоваться основными видами проектной документации;
- готовить пояснительную записку к проекту;
- оформлять проектные материалы;
- представлять проект к защите.

Выпускник получит возможность научиться:

- организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных 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.

**Календарно-тематическое планирование
по технологии для 7 класса под руководством О.А. Кожина, Е.Н. Кудаква
Всего 70 часов (2 часа в неделю).**

№ п/п	Часы	Наименование разделов и тем	Содержание темы	Домашняя работа	Дата
КУЛИНАРИЯ (12 часов)					
1-2	2	Физиология питания.	<p>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.</p>	Выполнить буклет или плакат «Чистота на кухне – преграда для микробов»	
3-4, 5-6, 7-8	6	Изделия из теста	<p>Механическая кулинарная обработка муки. Способы приготовления теста для блинов, оладий и блинчиков. Пищевые разрыхлители теста, их роль в кулинарии. Технология выпечки блинов, оладий и блинчиков. Блины с приправами. Оборудование, посуда и инвентарь для замешивания теста и выпечки блинов. Подача блинов к столу. Технология приготовления пресного слоеного теста. Влияние количества яиц, соли, масла на консистенцию теста и качество готовых изделий. Ножи и выемки для формования теста. Условия выпекания изделий из пресного слоеного теста, способы определения готовности. Рецептура и</p>	Приготовить доклад о древнем славянском празднике «Масленица»	

		<p>Входная контрольная работа «Обслуживающий труд»</p>	<p>технология приготовления песочного теста. Влияние количества жиров и яиц на пластичность теста и рассыпчатость готовых изделий. Правила раскатки песочного теста. Инструмент для раскатки и разделки теста. Фруктовые начинки и кремы для тортов и пирожных из песочного теста. Ароматизированные песочного теста ванилью, лимонной цедрой, лимонным соком, шоколадом и др. Формование и выпечка изделий из песочного теста (температура выпечки, определение готовности).</p> <p>Вопросы из тем 6 класса, кулинария, материаловедение, технология изготовления швейного изделия</p>		
9-10	2	Сладкие блюда. Десерты	<p>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.</p>		

11-12	2	Консервирование плодов и ягод	<p>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).</p>		
МАТЕРИАЛОВЕДЕНИЕ (4)					
13-14, 15-16,	4	Химические волокна	<p>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.</p> <p><i>Лабораторная работа №1 «Определение волокнистого состава тканей из натуральных и химических волокон»</i></p>	Принести тетрадку для лабораторных работ, цветную бумагу.	

МАШИНОВЕДЕНИЕ(4 часа)				
17-18, 19-20	4	Элементы машиноведения	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.	Принести сантиметровую ленту, линейку закройщика, 50 см,
КОНСТРУИРОВАНИЕ И МОДЕЛИРОВАНИЕ (6 часов)				
21	1	Изготовление ночной сорочки	Снятие мерок для построения плечевого изделия с цельнокроеным рукавом	
22-23, 24-25	4		Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом в масштабе 1:4	Принести цветную бумагу
26	1		Моделирование плечевого изделия с цельнокроеным рукавом	
ТЕХНОЛОГИЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ ШВЕЙНЫХ ИЗДЕЛИЙ (10 часов)				
27-28, 29-30, 31-32, 33-34, 35-36	10	Изготовление ночной сорочки с цельнокроеным рукавом	ТБ при изготовлении ночной сорочки Раскладка выкройки. Раскрой ночной сорочки. Подготовка ночной сорочки к пошиву. Сметывание деталей. Пошив ночной сорочки. Обработка горловины ночной сорочки. Обработка низа ночной сорочки и рукавов. ВТО	Подготовиться к контрольной работе.
		Контрольная работа за 1 полугодие «Кулинария. Конструирование»	Вопросы из изученных тем в 1 полугодии	Принести клубок ниток и крючок, ножницы

РУКОДЕЛИЕ (6 часов)					
37-38, 39-40, 41-42	6	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. Изготовление подставки под горячее.		
ТЕХНОЛОГИЯ ВЕДЕНИЯ ДОМА (4 часа)					
43-44, 45-46	4	Комнатные растения в доме. Эстетика и экология жилища	Роль комнатных растений в интерьере. Сочетание цвета и формы листьев и цветов комнатных растений с мебелью, обоями, общим цветовым решением комнаты. Размещение комнатных растений в интерьере. Солнцелюбивые и теневыносливые растения. Влияние комнатных растений на микроклимат помещения. Проблема чистого воздуха. Оформление балконов, лоджий, приусадебных участков. Декоративное цветоводство. Эстетические требования к составлению букета. Символическое значение цветов.	Выполнить эскиз интерьера с комнатными растениями. Выполнить эскиз приусадебного участка с декоративными растениями.	
ЭЛЕКТРОТЕХНИКА (4 часа)					
47-48	2	Электроосветительные приборы	Лампы накаливания. Люминесцентные лампы. Стартер.	Выполнить эскиз освещения кухни. Приготовить доклады и презентации на тему: «Современные электронагреватели»	
49-50	2	Электронагревательные приборы	Нихромы. Фехрали. Состав и свойства сплавов для изготовления нагревателей.		

ТВОРЧЕСКИЕ ПРОЕКТЫ (18 часов)

51-52	2	Выбор темы проекта. Краткая формулировка проблемы.	Сбор и анализ информации по теме проекта.		
53-54	2	Оценка представленных идей, критериев, выбор лучшей идеи.	Выполнение эскизов, составление технологических карт.		
55-56	2	Экономический и экологический анализ выбранного варианта услуги.	Изготовление проектного изделия.		
57-58	2	Конструкторская проработка изделия.	Изготовление проектного изделия.		
59-60	2	Дизайнерская проработка изделия.	Изготовление проектного изделия.		
61-62, 63-64	4	Изготовление проектного изделия	Изготовление проектного изделия.		
65-66	2	Разработка вариантов рекламы изделия.	Презентация изделия.		
67-68	2	Самооценка и внешняя экспертная оценка изделия. <i>Итоговая контрольная работа «Обслуживающий труд»</i>	Оформление выставки проектных работ. Вопросы из тем изученных в 7 классе		
Итого:	70				