

Аннотация к рабочей программе по учебному курсу «Технология»

7 класс на 2020-2021 учебный год

Рабочая программа по технологии для обучающихся 7 класса создана на основе

- Федерального компонента государственного стандарта основного общего образования, утвержденного приказом Министерства образования РФ от 05.03.2004 №1089, 1089 (в ред. Приказов Минобрнауки России от 23.06.2015 609, 07.06.2017 № 506).
- Примерной учебной программы основного общего образования по технологии.
- -Учебный план МАОУ «Новоатъяловская СОШ» на 2020-2021 учебный год, утверждённый приказом № 171-ОД директора МАОУ «Новоатъяловская СОШ» Исаковой Ф.Ф. от 28.08.2020г.

Описание места учебного предмета «Технология» в учебном плане

В соответствии с учебным планом МАОУ «Новоатъяловская СОШ» на изучение технологии в 7 классе отводится 68 часов в год из расчёта 2 час в неделю.

Содержание курса

Раздел 1. Технологии домашнего хозяйства. 4 часа

Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере. Гигиена жилища.

Раздел 2. Электротехника. 2 часа

Бытовые электроприборы.

Раздел 3. Кулинария 14 часов.

В разделе изучают значение кисломолочных продуктов в питании человека. Ассортимент: кисломолочных продуктов (простокваша, кефир, творог, сметана, варенец, ряженка, кумыс, йогурт). Виды бактериальных культур для приготовления кисломолочных продуктов. Условия и сроки хранения простокваши. Технология приготовления творога. Кулинарные блюда из творога, технология их приготовления. Расчёт количества и состава продуктов для похода. Обеспечение сохранности продуктов. Соблюдение правил санитарии и гигиены в походных условиях. Кухонный и столовый инвентарь, посуда для приготовления пищи в походных условиях. Пищевая ценность фруктов и ягод. Виды фруктов и ягод. Свежие, сушеные и свежемороженые фрукты и ягоды. Условия хранения. Методы определения качества ягод и фруктов. Первичная обработка фруктов и ягод. Продукты необходимые для приготовления муссов и желе. Филирующие вещества. Технология приготовления желе и муссов. Оформление готовых блюд и подача их к столу. Состав жидкого теста и способы его приготовления. Технология приготовления блюд из жидкого теста. Изменение вкусовых качеств кулинарных изделий из жидкого теста путем внесения в него различных добавок (ржаной, рисовой или картофельной муки, сметаны, сыворотки, овощного или фруктового сока). Составление меню на ужин. Расчет количества продуктов. Виды теста и выпечки. Сладости, десерты, напитки. Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет.

Основные понятия темы: минеральные соли, микроэлементы, макроэлементы, суточная потребность, пищевая ценность. Варка, жаренье, гарниры, соусы, кисломолочные продукты, бактериальные культуры, сырники, соблюдение мер противопожарной безопасности, способы разогрева и приготовления пищи в походных условиях, желирующие вещества, желе, мусс, жидкое тесто, разрыхлители, добавки, сервировка стола, салфетки, этикет.

Раздел 4. Создание изделий из текстильных материалов. 24 часа

Раздел изучает: свойства текстильных материалов, историю моды. Понятие силуэта и стиля в одежде. Виды юбок. Краткие сведения об ассортименте, тканях, отделках, применяемых для их изготовления. Эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к швейным изделиям. Правила снятия мерок, необходимых для построения чертежа юбки, их условные обозначения. Прибавки на свободу облегания, учитываемые при построении чертежа. Последовательность построения чертежа основы прямой юбки в тетради в масштабе 1:4. Формулы для расчета конструкции прямой юбки. Построение чертежа в натуральную величину. Выбор ткани и отделки изделия. Подготовка выкройки к раскрою. Определение расхода ткани.

Подготовка ткани к раскрою. Декатировка ткани. Раскладка выкройки на ткани с направленным рисунком. Технология раскроя. Перенос контурных и контрольных линий выкройки на ткань. Подготовка деталей кроя к обработке. Обработка деталей кроя. Скалывание и сметывание деталей. Порядок проведения примерки, выявление и исправление дефектов изделия. Технология стачивания вытачек. Заутюживание вертикальных вытачек. Текущий контроль качества. Назначение виды прокладочных материалов. Зависимость вида обработки от фасона изделия и свойств ткани. Технология обработки боковых швов. Стачивание, обметывание, заутюживание. Контроль качества. ВТО. Оновровка низа изделия. Выбор способа обработки нижнего среза изделия в зависимости от фасона и свойств ткани.

Основные понятия темы: раскладка, обметывание, припуски на обработку, подкроенная обтачка, контурные и контрольные линии и точки. Сметывание, примерка, выявление дефектов, устранение дефектов. Вытачки, контроль качества, ВТО. Подкроенная обтачка, прокладочные материалы, боковой шов.

Раздел 5. Художественные ремёсла. 10 часов

В разделе изучают ручную роспись тканей. Ознакомление с различными инструментами и приспособлениями, применяемыми в вышивке. Правила работы с иглами, ножницами, булавами. Знакомство с разнообразными видами вышивки. Организация рабочего места.

Перевод рисунка на ткань, увеличение и уменьшение рисунка. Заправка изделия в пяльцы. Выполнения простейших вышивальных швов: стебельчатого, тамбурного, «вперед иголку», «назад иголку», петельного, «козлик». Способы без узлового закрепления рабочей нити. Основные понятия темы: напяливания ткани, стебельчатый, тамбурный, петельный швы.

Подбор ниток и игл. Правила отрезания нитки от катушки, вдевание нитки в иголку. Выбор эскиза вышивки. Перевод эскиза на ткань. Подготовка пасмы, мулине к работе. Технология использования различных вышивальных швов в работе. Окончательная отделка вышивки. Правила стирки и влажно-тепловой обработки вышитых изделий.

Раздел 6. Технологии творческой и опытнической деятельности. 14 часов

Исследовательская и созидательная деятельность.

Теоретические сведения. Цель и задачи проектной деятельности в 7 классе. Составные части годового творческого проекта семиклассников.

Практические работы.

Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства».

Творческий проект по разделу «Кулинария».

Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов».

Творческий проект по разделу «Художественные ремёсла».

Составление портфолио и разработка электронной презентации.

Презентация и защита творческого проекта.

Варианты творческих проектов: «Умный дом», «Комплект светильников для комнаты», «Гигиена жилища», «Приготовление праздничного семейного обеда» и др.

Учебник: «Технология. Обслуживающий труд» 7 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений; под ред. В.Д. Симоненко. – М.: Вентана-Граф, 2013.

Составитель рабочей программы: учитель технологии Шостак А.С.