



Рассмотрено: на заседании МС Протокол 1 от 31.08.2020	Согласовано: Зам.директора по УВР MAOU «Нижнеаремзянская СОШ»  Л.Н.Шубкина	Утверждено приказом директора MAOU «Нижнеаремзянская СОШ» Приказ №91 от 31.08.2020
---	---	--

***Рабочая программа
по учебному предмету
«Технология» (девочки)
7 класс
2019-2020 учебный год***

Составитель:
Рябцева Татьяна Геннадьевна, учитель технологии

с. Малая Зоркальцева, 2020

1. Планируемые результаты освоения учебного предмета «Технология»

Предметные результаты: Изучение предметной области "Технология" должно обеспечить:

- развитие инновационной творческой деятельности обучающихся в процессе решения прикладных учебных задач;
- активное использование знаний, полученных при изучении других учебных предметов, и сформированных универсальных учебных действий;
- совершенствование умений выполнения учебно-исследовательской и проектной деятельности;
- формирование представлений о социальных и этических аспектах научно-технического прогресса;
- формирование способности придавать экологическую направленность любой деятельности, проекту; демонстрировать экологическое мышление в разных формах деятельности.

Предметные результаты изучения предметной области "Технология" должны отражать:

- 1) осознание роли техники и технологий для прогрессивного развития общества; формирование целостного представления о техносфере, сущности технологической культуры и культуры труда; уяснение социальных и экологических последствий развития технологий промышленного и сельскохозяйственного производства, энергетики и транспорта;
- 2) овладение методами учебно-исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирования, конструирования и эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда;
- 3) овладение средствами и формами графического отображения объектов или процессов, правилами выполнения графической документации;
- 4) формирование умений устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным предметам для решения прикладных учебных задач;
- 5) развитие умений применять технологии представления, преобразования и использования информации, оценивать возможности и области применения средств и инструментов ИКТ в современном производстве или сфере обслуживания;
- 6) формирование представлений о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованности на рынке труда

Освоения предмета предполагают сформированность следующих умений:

- осуществлять поиск и рационально использовать необходимую информацию в области оформления помещения, кулинарии и обработки тканей для проектирования и создания объектов труда;
- разрабатывать и оформлять интерьер кухни и столовой изделиями собственного изготовления, чистить посуду из металла, стекла, керамики и древесины, поддерживать нормальное санитарное состояние кухни и столовой;
- работать с кухонным оборудованием, инструментами, горячими жидкостями, проводить первичную обработку овощей, выполнять

нарезку овощей, готовить блюда из сырых и вареных овощей, определять свежесть яиц и готовить блюда из них, нарезать хлеб для бутербродов, готовить различные бутерброды, горячие напитки, сервировать стол к завтраку;

- определять в ткани долевую нить, лицевую и изнаночную стороны;

- наматывать нитку на шпульку, заправлять верхнюю и нижнюю нитки, запускать швейную машину и регулировать ее скорость, выполнять машинные строчки (по прямой, по кривой, с поворотом на определенный угол с подъемом прижимной лапки, регулировать длину стежка);

- выполнять на универсальной швейной машине следующие швы

В познавательной сфере:

- рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;

оценка технологических свойств материалов и областей их применения;

- ориентация в имеющихся и возможных технических средствах и технологиях создания объектов труда;

- классификация видов и назначения методов получения и преобразования материалов, энергии информации, объектов живой природы и социальной среды, а также соответствующих технологий промышленного производства;

- распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах;

- владение кодами и методами чтения и способами графического представления технической, технологической и инструктивной информации;

- владение способами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;

- применение общенаучных знаний в процессе осуществления рациональной технологической деятельности;

Применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов владение алгоритмами и методами решения технических и технологических задач.

В трудовой сфере:

- 1) планирование технологического процесса и процесса труда;

- 2) организация рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда;

- 3) подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии;

- 4) проведение необходимых опытов и исследований при подборе материалов и проектировании объекта труда;

- 5) подбор инструментов и оборудования с учетом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;

- 6) анализ, разработка и/или реализация прикладных проектов, предполагающих

- 7) осуществлять поиск и рационально использовать необходимую информацию в области оформления помещения, кулинарии и обработки тканей для проектирования и создания объектов труда;

- 8) разрабатывать и оформлять интерьер кухни и столовой изделиями собственного изготовления, чистить посуду из металла, стекла, керамики и древесины, поддерживать нормальное санитарное состояние кухни и столовой;

- 9) работать с кухонным оборудованием, инструментами, горячими жидкостями, проводить первичную обработку овощей, выполнять нарезку овощей, готовить блюда из сырых и вареных овощей, определять свежесть яиц и готовить блюда из них, нарезать хлеб для бутербродов, готовить различные бутерброды, горячие напитки, сервировать стол к завтраку,
- 10) определять в ткани долевую нить, лицевую и изнаночную стороны;
- 11) организации индивидуальной и коллективной трудовой деятельности;
- 12) создания и ремонта изделий или получения продукта с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования, изготовления изделий декоративно-прикладного искусства для оформления интерьера;
- 13) контроля качества выполняемых работ с применением измерительных инструментов и приспособлений, выполнения безопасных приёмов труда и правил электробезопасности, санитарии, гигиены, оценки затрат, необходимых для создания объекта труда или оказания услуги, построения планов профессионального самоопределения и трудоустройства.

Обучающийся научится:

- анализировать возможные технологические решения, определять их достоинства и недостатки в контексте заданной ситуации;
- читать и создавать технические рисунки, чертежи, технологические карты;
- изготавливать изделия в соответствии с разработанным проектом;
- осуществлять инструментальный контроль качества изготовленного изделия (детали);
- выполнять отделку изделий; использовать один из распространенных в регионе видов декоративно-прикладной обработки материалов;
- описывать технологическое решение с помощью текста, рисунков, графического изображения;
- определять назначение и особенности различных швейных изделий;
- различать основные стили в одежде и современные направления моды;
- отличать виды традиционных народных промыслов;
- выбирать вид ткани для определенных типов швейных изделий;
- снимать мерки с фигуры человека;
- строить чертежи простых швейных изделий;
- подготавливать швейную машину к работе;
- выполнять технологические операции по изготовлению швейных изделий;
- проводить влажно-тепловую обработку;
- выполнять художественное оформление швейных изделий;
- составлять рацион питания адекватный ситуации;
- обрабатывать пищевые продукты способами, сохраняющими их пищевую ценность;
- реализовывать санитарно-гигиенические требования применительно к технологиям обработки пищевых продуктов;
- использовать различные виды доступного оборудования в технологиях обработки пищевых продуктов;
- выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах;

- определять доброкачественность пищевых продуктов по внешним признакам;
- составлять меню;
- выполнять механическую и тепловую обработку пищевых продуктов;
- соблюдать правила хранения пищевых продуктов, полуфабрикатов и готовых блюд; заготавливать впрок овощи и фрукты; оказывать первую помощь при порезах, ожогах и пищевых отравлениях.

Обучающийся получит возможность научиться:

- определять способы графического отображения объектов труда;
- выполнять чертежи и эскизы с использованием средств компьютерной поддержки;
- разрабатывать оригинальные конструкции в заданной ситуации: нахождение вариантов, отбор решений, проектирование и конструирование, испытания, анализ, способы модернизации, альтернативные решения;
- выполнять не сложное моделирование швейных изделий;
- планировать (разработку) получение материального продукта в соответствии с собственными задачами (включая моделирование и разработку документации) или на основе самостоятельно проведенных исследований потребительских интересов;
- проектировать и изготавливать материальный продукт на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) и сложных (требующих регулирования/настройки) рабочих инструментов /технологического оборудования;
- разрабатывать и создавать изделия средствами учебного станка, управляемого программой компьютерного трехмерного проектирования;
- разрабатывать и создавать швейные изделия на основе собственной модели;
- оптимизировать заданный способ (технологии) получения материального продукта (на основании собственной практики использования этого способа).
- исследовать продукты питания лабораторным способом;
- оптимизировать времена и энергетические затраты при приготовлении различных блюд;
- осуществлять рациональный выбор пищевых продуктов с учетом их питательной ценности и принципов здорового питания;
- составлять индивидуальный режим питания;
- осуществлять приготовление блюд национальной кухни;
- сервировать стол, эстетически оформлять блюда.

2. Содержание учебного предмета «Технология»

Введение. Первичный инструктаж на рабочем месте. **Кулинария.**

Теоретические сведения: Влияние технологий обработки пищевых продуктов на здоровье человека. Источники и пути проникновения болезнетворных микробов в организм человека. Способы профилактики инфекций. Оказание первой помощи при ожогах. Кулинарная обработка продуктов. Ассортимент и использование отдельных частей туши животного. Способы термической обработки мяса. Условия и

сроки хранения полуфабрикатов и готовой продукции. Приготовление блюд из мяса. Значение кисломолочных продуктов в питании человека и его ассортимент. Значение блюд из теста в питании человека. Виды теста и изделия из него. Рецепт теста для вареников и пельменей, способы его приготовления. Первичная обработка муки. Рецепт фарша. Значение заготовки овощей и фруктов на зиму, условия сохранения в них витаминов и условия хранения. Обеспечение сохранности продуктов, и способы обеззараживания воды в походных условиях. Меры противопожарной безопасности.

Технология изготовления швейного изделия

Выполнение операций: подготовка ткани к работе, подготовка ниток к работе, закрепление нити на ткани без узла. Выполнение швов: шов вперед иголку, стебельчатый, тамбурный шов, петельки вприкреп, козлик. Разработка эскиза монограммы. Перевод рисунка на ткань. Подбор материалов и инструментов для работы. Выполнение вышивки по эскизу. Подбор материалов и форм для аппликации. Раскладка выкройки на ткани. Раскрой. Подготовка деталей кроя к сметыванию.

Подготовка изделия к примерке. Проведение первой примерки. Обработка изделия после примерки. Обработка деталей изделия.

Окончательная обработка изделий. ВТО

Практические работы: Приготовление блюд из мяса. Приготовление блюд из теста. Составление рецептуры фарша и теста для вареников и пельменей.

Составление рецептов заготовок на зиму.

Материаловедение.

Теоретические сведения: Классификация волокон. Процесс получения химических волокон, их свойства. Прокладочные, утепляющие материалы.

Практические работы: Технологические пробы.

Швейная машина.

Теоретические сведения: Виды соединений деталей в узлах механизмов и машин, их условные обозначения на кинематических схемах.

Устройство качающего челнока, работа механизма двигателя ткани. Классификация машинных швов, их назначение и конструкция, технология выполнения.

Практические работы: выполнение разборки и сборки челночного устройства, образцы обработки срезов зигзагообразной строчкой.

Выполнение настрочного и расстрочного, обтачного швов.

Конструирование и моделирование плечевых изделий.

Обсуждение смысла проектной работы, темы и содержания творческого проекта. Составление плана работы над проектом. Выполнение эскизов и изготовление выкройки изделия (индивидуальной салфетки под столовый прибор). Обсуждение смысла проектной работы, темы и содержания творческого проекта. Составление плана работы над проектом. Выполнение эскизов и изготовление выкройки изделия (индивидуальной салфетки под столовый прибор) Анализ экспонатов выставки. Презентации (для родителей и других посетителей выставки), сообщения об отдельных работах. Обмен впечатлениями об экспонатах выставки, учебных и творческих достижениях.

Защита творческого проекта «Ночная сорочка».

Теоретические сведения: Классификация одежды. Требования, предъявляемые к одежде. Мерки необходимые для построения чертежа. Правила снятия и записи результатов. Основные антропометрические точки. Правила снятия мерок для плечевого изделия. Последовательность построения основы чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Чертежные инструменты. Практические работы: Выполнение расчетов. Построение чертежа плечевого изделия в М 1:4. Процесс моделирования одежды. Моделирование плечевого изделия.

Технология изготовления плечевого изделия.

Теоретические сведения: Познакомить с выполнением переноса линий выкройки на детали кроя. Знакомство с технологией стачивания плечевых швов, с последовательностью обработки горловины подкройной обтачкой и косой бейкой. Познакомить с обработкой боковых срезов в изделиях с цельнокроеным рукавом стачным швом. Познакомить с обработкой низа изделия швом вподгибку с закрытым срезом. Познакомить с последовательностью обработки горловины подкройной обтачкой и обработкой подборта. Практические работы: Подготовка ткани к раскрою. Раскладка лекал изделия на ткань. Разметка припусков на швы. Сметывание изделия. Проведение примерки. Выполнение плечевого изделия, окончательная отделка изделия.

Учебная проектная деятельность.

Теоретические сведения: Понятие творческого проекта. Знакомство с творческими проектами учащихся. Этапы выполнения творческого проекта. Требования к оформлению. Примерная тематика проектов.

Практические работы: Выполнение и защита проекта.

Технологии. Ведения дома. Интерьер жилого помещения

Ознакомление с правилами сервировки стола. Обсуждение правил поведения за столом. Складывание салфеток различными способами. Работа в группах тематическая сервировка стола к празднику. Сервировка стола. Столовые приборы и посуда. Способы складывания салфеток. Культура поведения за столом. Правила пользования столовыми приборами. Понятие о композиции в интерьере. Характерные особенности жилища. Роль комнатных растений в жизни человека. Уход за комнатными растениями. Разновидности комнатных растений. Комнатные растения в интерьер квартиры. Проектная работа.

3. Тематическое планирование с указанием количества часов, отводимых на освоение каждой темы

№	Тема раздела и урока	Количество часов
1	Кулинария	15
	Введение. Инструктаж по Т.Б. Физиология питания.	1
	Первичный инструктаж на рабочем месте. Физиология питания.	1

	Входная контрольная работа. Мясо и мясные продукты.	1
	Работа над ошибками. Мясо и мясные продукты.	1
	Механическая и тепловая обработка мяса.	1
	Кисломолочные продукты и блюда из них.	1
	Практическая работа «Кисломолочные продукты и блюда из них»	1
	Мучные изделия.	1
	Технология приготовления мучных изделий.	1
	Приготовление изделий из пресного теста.	1
	Инструкция по Т.Б. Практическая работа №1 по теме: «Приготовление изделий из пресного теста»	1
	Заготовка продуктов.	1
	Домашнее Консервирование.	1
	Приготовление обеда в походных условиях.	1
	Приготовление обеда в походных условиях.	1
2	Материаловедение.	4
	Химические волокна.	1
	Свойства химических волокон и тканей из них.	1
	Нетканые материалы из химических волокон.	1
	Уход за одеждой из химических волокон.	1
3	Швейная машина.	7
	Применение зигзагообразной строчки.	1
	Приспособления к швейной машине.	1
	Инструкция по Т.Б. Практическая работа №2 по теме: «Приспособления к швейной машине»	1
	Машинные швы.	1
	Инструкция по Т.Б. Практическая работа №3 по теме: «Машинные швы»	1
	Материаловедение, швейная машина.	1
	Инструкция по Т.Б. Практическая работа № 4 «Материаловедение, швейная машина»	1
4	Конструирование и моделирование плечевых изделий.	8

	Силуэт и стиль в одежде.	1
	Требования, предъявляемые к одежде.	1
	Контрольная работа. Снятие мерок для построения основы чертежа плечевого изделия.	1
	Работа над ошибками. Инструкция по Т.Б. Практическая работа №5 по теме: «Снятие мерок для построения основы чертежа плечевого изделия»	1
	Построение основы чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.	1
	Инструкция по Т.Б. Практическая работа №6 по теме: «Построение основы чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом»	1
	Моделирование плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.	1
	Инструкция по Т.Б. Практическая работа № 7 по теме: «Моделирование плечевого изделия с цельнокроеным рукавом»	1
5	Технология изготовления плечевого изделия.	18
	Раскрой изделия.	1
	Инструкция по Т.Б. Практическая работа № 8 по теме: «Раскрой изделия»	1
	Подготовка изделия к примерке.	1
	Инструкция по Т.Б. Практическая работа № 9 по теме: «Подготовка изделия к примерке»	1
	Проведение примерки. Устранение дефектов.	1
	Проведение примерки. Устранение дефектов. ВТО изделия	1
	Обработка среднего шва спинки, плечевых швов и нижних срезов рукавов.	1
	Инструкция по Т.Б. Практическая работа №10 по теме: «Обработка среднего шва спинки, плечевых швов и нижних срезов рукавов»	1
	Обработка срезов раскрой обтачки	1

	Инструкция по Т.Б. Практическая работа №10 по теме :«Обработка срезов раскрой обтачки»	1
	Обработка срезов косой бейкой.	1
	Обработка боковых срезов.	1
	Обработка горловины и борта	1
	Обработка отрезного изделия.	1
	Контрольная работа. Обработка нижнего среза изделия.	1
	Работа над ошибками. Обработка нижнего среза изделия. ВТО изделия	1
	Окончательная отделка изделия.	1
	ВТО готового изделия	1
6	Учебная проектная деятельность.	6
	Аналитический этап. Творческий проект «Сервировка стола»	1
	Аналитический этап. Подготовка к защите проекта «Выбор модели»	1
	Технологический этап. «Раскрой ткани»	1
	Защита проектов. «Макет детской комнаты»	1
	Защита творческого проекта «Ночная сорочка».	1
	Творческий проект «Интерьер и планировка кухни-столовой	1
7	Технологии. Ведения дома. Интерьер жилого помещения	10
	Роль комнатных растений в жизни человека	1
	Уход за комнатными растениями	1
	Разновидности комнатных растений	1

	Комнатные растения в интерьер квартиры	1
	Коллекция. Домашняя библиотека. Картины. Изготовление макета комнаты	1
	Итоговая контрольная работа. Гигиена жилища	1
	Работа над ошибками. Гигиена жилища	1
	Освещение жилого дома	1
	Понятие о композиции в интерьере. Характерные особенности жилища. Отделка квартиры	1
	Понятие о композиции в интерьере. Инструкция по Т.Б. Практическая работа №11 по теме: «Характерные особенности жилища»	1
	Итого	68