**Филиал муниципального автономного общеобразовательного учреждения**

**«Кутарбитская средняя общеобразовательная школа» - «Дегтяревская средняя общеобразовательная школа»**

****

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

по технологии

7 класс

основное общее образование

Составитель:

Богданова Галина Михайловна,

учитель технологии,

первая квалификационная категория

с. Дегтярево 2018г.

1. **ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА**

Рабочая программа по технологии для обучающихся 7 класса составлена в соответствии с нормативными документами**:**

- Федерального закона Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

- Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования (Утверждён приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 6 октября 2009 г. № 373) (с последующими изменениями);

-Приказа Министерства образования и науки РФ от 31 декабря 2015 года №1576 «О внесении изменений в Федеральный государственный образовательный стандарт начального общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 6 октября 2009 г. №373»

- Технология: Программа: 5-8 классы / (универсальная линия) Н.В.Синица, П.С.Самородский, В.Д.Симоненко, О.В.Яковенко и др. - М. : Вентана-Граф, 2014, - 112 с.: ISBN 978-5-360-04691-2

--Примерные программы по учебным предметам. Технология. 5—9 классы. — М. : Просвещение, 2010. — 96 с. — (Стандарты второго поколения).

-учебного плана МАОУ «Кутарбитская СОШ»

- Устава МАОУ «Кутарбитская СОШ»

**Общие цели основного общего образования**

Изучение технологии на ступени основного общего образования направлено на достижение следующих **целей:**

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

**Место учебного предмета**

Учебный предмет «Технология» является необходимым компонентом общего образования школьников. Его содержание предоставляет обучающимся возможность войти в мир искус­ственной, созданной людьми среды техники и технологий, на­зываемой техносферой и являющейся главной составляющей окружающей человека действительности.

Базисный учебный план образовательного учреждения на эта­пе основного общего образования должен включать 204 учебных часа для обязательного изучения каждого направления образовательной области «Технология». В том числе: в 5 , 6 и 7 классах — 68 ч из расчёта 2 ч в неделю; в 8 классе — 34 ч из расчёта 1 ч в не­делю.

**2. Планируемые результаты освоения предмета «Технология»**

**Индустриальные технологии. Технологии обработки конструкционных и поделочных**

*Выпускник научится:* • находить в учебной литературе сведения, необходимые для конструирования объекта и осуществления выбранной технологии;

• читать технические рисунки, эскизы, чертежи, схемы;

• выполнять в масштабе и правильно оформлять технические рисунки и эскизы разрабатываемых объектов;

• осуществлять технологические процессы создания или ремонта материальных объектов.

*Выпускник получит возможность научиться:*  грамотно пользоваться графической документацией и технико-технологической информацией, которые применяются при разработке, создании и эксплуатации различных технических объектов;

• осуществлять технологические процессы создания или ремонта материальных объектов, имеющих инновационные элементы.

**Электротехника**

*• разбираться в адаптированной для школьников технико-технологической информации по электротехнике и ориентироваться в электрических схемах, которые применяются при разработке, создании и эксплуатации электрифицированных приборов и аппаратов, составлять простые электрические схемы цепей бытовых устройств и моделей;*

*• осуществлять технологические процессы сборки или ремонта объектов, содержащих электрические цепи с учётом необходимости экономии электрической энергии.*

*Выпускник получит возможность научиться*• составлять электрические схемы, которые применяются при разработке электроустановок, создании и эксплуатации электрифицированных приборов и аппаратов, используя дополнительные источники информации (включая Интернет):

• осуществлять процессы сборки, регулировки или ремонта объектов, содержащих электрические цепи с элементами электроники и автоматики.

***Технологии ведения дома* Кулинария**

*Выпускник научится:*

• самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из сырых и варёных овощей и фруктов, молока и молочных продуктов, яиц, рыбы, мяса, птицы, 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 с целью сохранения в них питательных веществ;

• применять основные виды и способы консервирования и заготовки пищевых продуктов в домашних условиях;

• 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.

**Создание изделий из текстильных и поделочных 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, в том числе с использованием традиций народного костюма;

• использовать при моделировании зрительные иллюзии в одежде; определять и исправлять дефекты швейных изделий;

• выполнять художественную отделку швейных изделий;

• изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства, региональных народных промыслов;

• определять основные стили в одежде и современные направления моды.

***Сельскохозяйственные технологии.* Технологии растениеводства**

*Выпускник научится*

• самостоятельно выращивать наиболее распространённые в регионе виды сельскохозяйственных растений в условиях личного подсобного хозяйства и школьного учебно-опытного участка с использованием ручных инструментов и малогабаритной техники, соблюдая правила безопасного труда и охраны окружающей среды;

• планировать размещение культур на учебно-опытном участке и в личном подсобном хозяйстве с учётом севооборотов.

*Выпускник получит возможность научиться*

• самостоятельно составлять простейшую технологическую карту выращивания новых видов сельскохозяйственных растений в условиях личного подсобного хозяйства и школьного учебно-опытного участка на основе справочной литературы и других источников информации, в том числе Интернета;

• планировать объём продукции растениеводства в личном подсобном хозяйстве или на учебно-опытном участке на основе потребностей семьи или школы, рассчитывать основные экономические показатели (себестоимость, доход, прибыль), оценивать возможности предпринимательской деятельности на этой основе;

• находить и анализировать информацию о проблемах сельскохозяйственного производства в своём селе, формулировать на её основе темы исследовательских работ и проектов социальной направленности.

**Технологии исследовательской, опытнической 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 цены произведённого продукта как товара на рынке; разрабатывать вариант рекламы для продукта труда.

**Современное производство и профессиональное самоопределение**

*Выпускник научится*

* построению 2—3 вариантов личного

профессионального плана и путей получения профессионального образования на основе соотнесения своих интересов и возможностей с содержанием и условиями труда по массовым профессиям и их востребованностью на региональном рынке труда

*Выпускник получит возможность научиться*

• планировать профессиональную карьеру;

• рационально выбирать пути продолжения образования или трудоустройства;

• ориентироваться в информации по трудоустройству и продолжению образования;

• оценивать свои возможности и возможности своей семьи для предпринимательской деятельности*.*

**3.Содержание учебного курса**

1. **Растениеводство ( осенние работы) ( 9 час)**

*Основные теоретические сведения*

Уход за плодовыми деревьями и кустарниками. Осенние работы в саду и ягоднике. Участие в сборе урожая овощей и картофеля. Правила уборки и хранения урожая. Борьба с потерями. Особенности осенней обработки почвы. Безопасность труда при обработке почвы. Обработка почвы. Картофель. Подготовка клубней картофеля к посадке. Уборка урожая капусты.

*Практические работы*

Уход за плодовыми деревьями и кустарниками.

Участие в сборе урожая овощей и картофеля.

Осенняя обработка почвы.

Уборка урожая капусты.

1. **Кулинария (15 час).**

**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*

Определение доброкачественности продуктов органолептическим способом. Определение срока годности консервов по маркировке на банке.

*Варианты объектов труда*

Мясо, рыба, молоко. Говяжья тушенка. Консервированный зеленый горошек.

**Технология приготовления пищи**

**Изделия из дрожжевого, песочного, бисквитного и слоенyого теста.**

*Основные теоретические сведения*

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.

*Практические работы*

Выполнение эскизов художественного оформления праздничных пирогов, тортов, пряников, пирожных. Выпечка и оформление изделий из теста (по выбору).

*Варианты объектов труда.*

Праздничный пирог, торт, пряник, пирожные, хворост, сырники.

**Пельмени и вареники**

*Основные теоретические сведения*

Состав теста для пельменей и вареников и способы его приготовления. Инструменты для раскатки теста. Правила варки

*Практическая работа:*

Первичная обработка муки. Приготовление теста и начинки. Изготовление вареников или пельменей. Варка пельменей или вареников. Определение времени варки. Оформление готовых блюд и подача их к столу.

*Варианты объектов труда.*

Пельмени, вареники.

**Заготовка продуктов**

*Основные теоретические сведения*

Значение количества сахара или сахарного сиропа для сохранности и качества варенья, повидла, джема, мармелада, цукатов, конфитюра. Способы определения готовности. Условия и сроки хранения.

Хранение свежих кислых плодов и ягод с сахаром без стерилизации (лимонные кружки в сахаре, черная смородина с сахаром).

*Практические работы*

Предварительная сортировка, нарезка и бланширование плодов перед варкой. Определение количества сахара. Приготовление варенья из ягод, джема из малины, красной и белой смородины, повидла и мармелада из слив, яблок, груш, персиков, абрикосов, цукатов из апельсиновых корок. Консервирование черной смородины с сахаром без стерилизации.

*Варианты объектов труда.*

Варенье из яблок, смородины, крыжовника и др.

**Приготовление обеда в походных условиях**

*Основные теоретические сведения*

Обеспечение сохранности продуктов. Посуда для приготовления пищи в походных условиях. Природные источники воды. Способы обеззараживания воды. Способы разогрева и приготовления пищи в походных условиях. Соблюдение мер противопожарной безопасности.

*Практическая работа:*

Расчет количества, состава и стоимости продуктов для похода.

1. **Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (32 час).**

**Элементы материаловедения**

*Основные теоретические сведения*

Химические волокна. Технология производства и свойства искусственных волокон. Свойства тканей их 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:*

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

*Варианты объектов труда.*

Образцы тканей со сложными переплетениями. Рисунки раппортов.

**Элементы машиноведения**

*Основные теоретические сведения*

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. Наладка швейной машины.

*Практические работы*

Разборка и сборка челнока универсальной швейной машины. Обработка срезов зигзагообразной строчкой. Применение зигзагообразной строчки для художественного оформления изделий. Устранение неполадок в работе швейной машины.

*Варианты объектов труда.*

Челнок швейной машины. Образцы обработки срезов зигзагооборазной строчкой различной ширины.

**Конструирование и моделирование плечевого пояса**

*Основные теоретические сведения*

Виды женского легкого платья и спортивной одежды. Особенности моделирования плечевых изделий. Зрительные иллюзии в одежде.

*Практические работы*

Снятие мерок и запись результатов измерений. Построение основы чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Эскизная разработка модели швейного изделия. Моделирование изделия выбранного фасона. Подготовка выкройки к раскрою. Выполнение эскизов спортивной одежды на основе цветовых контрастов.

*Варианты объектов труда.*

Таблица с результатами измерений своей фигуры. Чертеж плечевого швейного изделия, выкройка. Эскизы спортивной одежды.

**Технология изготовления плечевого изделия**

*Основные теоретические сведения*

Способы обработки проймы, горловины, застежек. Обработка плечевых срезов тесьмой, притачивание кулиски. Особенности раскладки выкройки на ткани с крупным рисунком.

*Практические работы*

Раскладка выкройки, обмеловка и раскрой ткани. Выкраивание подкройной обтачки. Перенос контурных и контрольных линий и точек на детали кроя. Обработка деталей кроя. Скалывание и сметывание деталей кроя. Обработка выреза горловины подкройной обтачкой Проведение примерки, выявление и исправление дефектов. Стачивание деталей и выполнение отделочных работ. Влажно-тепловая обработка изделия. Контроль и оценка качества готового изделия.

*Варианты объектов труда.*

Платье, халат, ветровка, ночная сорочка, блузка с цельнокроеным рукавом.

**Рукоделие. Художественные ремесла**

**Вязание крючком**

*Основные теоретические сведения*

Краткие сведения из истории старинного рукоделия. Изделия, связанные крючком, в современной моде. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Раппорт узора и его запись.

*Практические работы*

Работа с журналами мод. Зарисовка современных и старинных узоров и орнаментов. Инструменты и материалы для вязания крючком. Подготовка материалов к работе. Выбор крючка в зависимости от ниток и узора. Определение количества петель и ниток. Выполнение различных петель. Набор петель крючком. Изготовление образцов вязания крючком.

*Варианты объектов труда.*

Образцы вязания. Рисунки орнаментов. Шарфик, шапочка

1. **Технологии ведения дома (4 час).**

**Эстетика и экология жилища**

*Основные теоретические сведения*

Понятие об экологии жилища. Микроклимат в доме. Современные приборы и устройства для поддержания температурного режима, влажности, состояния воздушной среды, уровня шума. Роль освещения в интерьере.

Требования к интерьеру прихожей, детской комнаты. Способы оформления интерьера. Использование в интерьере декоративных изделий собственного изготовления. Использование комнатных растений в интерьере, их влияние на микроклимат помещения.

*Практические работы*

Подбор и посадка декоративных комнатных растений. Выполнение эскиза интерьера детской комнаты, прихожей. Подбор на основе рекламной информации современной бытовой техники с учетом потребностей и доходов семьи.

*Варианты объектов труда.*

Декоративные панно, подушки, шторы, каталоги бытовой техники, комнатные растения.

1. **Растениеводство (весенние работы) ( 8 часов)**

*Основные теоретические сведения*

Инструктаж по ТБ. Картофель. Подготовка клубней картофеля к посадке. Посев семян овощных культур. Посев семян полевых культур. Посадка картофеля и уход за ним. Особенности весеннего ухода за садом и ягодником.

*Практические работы* Посев семян овощных культур. Посев семян полевых культур. Посадка картофеля и уход за ним. Уход за садом и ягодником

**Тематическое планирование с определением основных видов учебной деятельности**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п.п** | **Тема раздела** | **Характеристика основных видов деятельности учащихся** | **количество часов** |
| 1 | **Технология растениеводства (осенние работы)** | Планировать осенние ра­боты на учебно-опытном участке и в личном подсобном хозяйстве, выбирать культуры, планировать их размещение на участке с учетом севооборотов, выбирать технологию, инструменты, орудия и вы­полнять основные технологические при­емы уборки урожая с учетом правил безопасного тру­да и охраны окружающей среды, прово­дить опыты и фенологические наблюде­ния.  Профессиональное самоопределение | **9** |
| 2 | **Кулинария**  Физиология питания (3 часа)  Технология приготовления пищи (12 часа) | Анализировать рецептуру и кулинар­ное использование различных видов тес­та.  Выполнять механическую кулинарную обработку муки.  Изготавливать тесто и начинку для пельменей или вареников.  Готовить вареники с начинкой.  Готовить тесто для блинов.  Выпекать блины.  Готовить пресное слоеное тесто.  Выпекать кондитерские изделия из пресного слоеного теста.  Готовить песочное тесто.  Выпекать изделия из песочного теста.  Соблюдать безопасные приемы труда с горячими жидкостями.  Выбирать оптимальный режим работы электронагревательных приборов.  Сервировать стол и дегустировать го­товые блюда. Осваивать безопасные приемы мытья посуды и кухонного инвентаря. Рассчитывать калорийность приготов­ленных блюд..Составлять рецептурный альбом блюд из теста  Знать виды теста. Просеивать муку. Знать способы приготовления теста для блинов, оладий и блинчиков. Пищевые разрыхлите­ли теста, их роль в кулинарии. Технология выпечки блинов, оладий и блинчиков. Блины с приправами.  Знать технологию приготовления пресного слоеного теста. Вли­яние количества яиц, соли, масла на консистенцию теста и качество готовых изделий.  Ознакомиться с рецептурой и технология приготовления песочного теста, оценивать 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. Ароматизирование песочного теста ванилью, лимонной цедрой, лимонным соком, шоколадом и др. Фор­мование и выпечка изделий из песочного теста (температура выпечки, определение готовности).  Приготовление вареников с начинкой.  Выпечка кондитерских изделий из пресного слоеного теста.  Выпечка изделий из песочного теста. | **15** |
| 3 | **Создание изделий из текстильных материалов и поделочных материалов**  Элементы материаловедения (2 час).  Элементы машиноведения (4 час).  Конструирование и моделирование плечевого изделия ( 4 час)  Технология изготовления плечевого изделия (12час).  Рукоделие. Художественные ремесла (10 час). | Изучать характеристики различных ви­дов волокон и тканей по коллекциям.  Исследовать свойства тканей из нату­ральных и химических волокон.  Находить информацию о новых свой­ствах современных тканей.  Распознавать виды ткани.  Определять виды переплетения нитей в ткани.  Исследовать свойства долевой и уточ­ной нитей в ткани.  Определять лицевую и изнаночную стороны ткани.  Определять направление долевой нити в ткани.  Проводить сравнительный анализ прочности окраски различных тканей.  Оформлять результаты исследований  Распознавать виды материалов. Оцени­вать их технологические возможности. Читать техническую документацию. Со­ставлять и выполнять по нормативам последовательность операций. Выполнять действия на основе технологической до­кументации. Контролировать качество результатов деятельности. Выявлять де­фекты и устранять их. Оформлять и представлять презентацию результатов труда. Соблюдать правила безопасности труда. Оценивать экологическую безопас­ность.  Профессиональное самоопределение  Находить информацию для изучения видов народных промыслов данного ре­гиона.  Зарисовывать и фотографировать наи­более интересные образцы рукоделия. | **32** |
| 4 | **Технологии ведения дома**  Эстетика и экология жилища (2 час). | Находить и представлять информацию по истории интерьера народов мира.  Знакомиться с функциональными, эс­тетическими, санитарно-гигиеническими требованиями к интерьеру.  Выполнять эскизы интерьера кухни, столовой, кухни-столовой.  Выполнять эскиз планировки городс­кой квартиры, сельского дома, детской комнаты.  Разрабатывать проект рационального размещения электроосветительного обо­рудования в жилом доме с учетом при­менения энергосберегающих технологий.  Находить информацию о технических характеристиках современной бытовой техники и анализировать возможности ее использования в интерьере.  Выполнять эскиз художественного оформления интерьера детской комнаты  Выполнять эскизы элементов декора­тивного оформления столовой | **4** |
| 5 | Технологии растениеводства (весенние работы) | Планировать весенние ра­боты на учебно-опытном участке и в личном подсобном хозяйстве, выбирать культуры, планировать их размещение на участке с учетом севооборотов, выбирать технологию, инструменты, орудия и вы­полнять основные технологические при­емы выращивания растений с учетом правил безопасного тру­да и охраны окружающей среды, прово­дить опыты и фенологические наблюде­ния.  Профессиональное самоопределение | **8**  **Итого 68 час** |

**5. Список рекомендуемой учебно-методической литературы**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Программа, автор** | **Класс** | **Учебник, издательство, год издания, уровень** | **Пособие для учителя, издательство, год издания** | **Пособие для учащихся, издательство, год издания** |
| Программа. Технология: Программа: 5-8 классы / (универсальная линия) Алгоритм успеха. ФГОС. /Н.В.Синица, П.С.Самородский, В.Д.Симоненко, О.В.Яковенко и др. - М.: Вентана-Граф, 2014, - 112 с.: ISBN 978-5-360-04691-2  -Примерные программы по учебным предметам. Технология. 5—9 классы. — М. : Просвещение, 2010. — 96 с. — (Стандарты второго поколения). | 7 | 7 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений. ФГОС./ Н.В.Синица, П.С.Самородский, В. Д. Симоненко, О.В.Яковенко. – 4-е изд., перераб. - М.: Вентана-Граф, 2013, - 208 с.: ил. ISBN 978-5-360-04383-6 | Технология:7 класс методическое пособие /Н.В.Синица, П.С.Самородский. -2-е издание, доработаное.- М.: Вентана-Граф,2015.-192 с. | Технология: 7 класс рабочая тетрадь для учащихся общеобразовательных организаций / Н.В.Синица, П.С.Самородский.- М.: Вентана-Граф,2015.-96 с |