Филиал муниципального автономного общеобразовательного учреждения

«Прииртышская средняя общеобразовательная школа» - «Абалакская средняя общеобразовательная школа»

****

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

 **по технологии**

 **для 7 класса**

 **на 2019-2020 учебный год**

|  |
| --- |
| Планирование составлено в соответствии с требованиями ФГОС ООО  |

составитель: Абайдуллина Рахима Раильевна

учитель технологии первая квалификационная категория

Абалак

 2019 год

**Планируемые результаты освоения предмета «Технология»**

* 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;
* овладение методами учебно-исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирования, конструирования и эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда;
* овладение средствами и формами графического отображения объектов или процессов, правилами выполнения графической документации;
* формирование умений устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным предметам для решения прикладных учебных задач;
* развитие умений применять технологии представления, преобразования и использования информации, оценивать возможности и области применения средств и инструментов

формирование представлений о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованности на рынке труда

**Ученик научится:**

* находить в учебной литературе и сети Интернет 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;
* 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.

**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.

***Раздел «Создание изделий из древесины, металлов и пластмасс»***

***Технологии ручной обработки древесины и древесных материалов.***

**Учащийся научится** следующему:

* Распознавать древесину и древесные материалы.
* Чтение чертежа. Выполнение эскиза или технического рисунка детали из древесины.
* Организация рабочего места для столярных работ.
* Разработка последовательности изготовления деталей из древесины.
* Разметка заготовок из древесины; способы применения контрольно-измерительных и разметочных инструментов.
* Ознакомление с видами и рациональными приёмами работы ручными инструментами при пилении, строгании, сверлении, зачистке деталей и изделий. Защитная и декоративная отделка изделий.
* Изготовление деталей и изделий по техническим рисункам, эскизам, чертежам и технологическим картам. Соединение деталей из древесины с помощью гвоздей, шурупов (саморезов), клея. Выявление дефектов в детали и их устранение. Соблюдение правил безопасной работы при использовании ручных инструментов, приспособлений и оборудования. Уборка рабочего места.

***Технологии ручной обработки металлов и искусственных материалов.***

Ознакомление с образцами тонколистового металла и проволо­ки, исследование их свойств.

Ознакомление с видами и свойствами искусственных материалов.

Организация рабочего места для ручной обработки металлов. Ознакомление с устройством слесарного верстака и тисков. Соблюдение правил безопасного труда. Уборка рабочего места.

Чтение чертежей. Графическое изображение изделий из тонколистового металла, проволоки и искусственных материалов. Разработка графической документации с помощью ПК.

Разработка технологии изготовления деталей из металлов и искусственных материалов.

Правка заготовок из тонколистового металла и проволоки. Инструменты и приспособления для правки.

Разметка заготовок из тонколистового металла, проволоки, пластмассы. Отработка навыков работы с инструментами для слесарной разметки.

Резание заготовок из тонколистового металла, проволоки, искусственных материалов.

Зачистка деталей из тонколистового металла, проволоки, пластмассы.

Гибка заготовок из тонколистового металла, проволоки. Отработка навыков работы с инструментами и приспособлениями для гибки.

Получение отверстий в заготовках из металлов и искусственных материалов. Применение электрической (аккумуляторной) дрели для сверления отверстий.

Соединение деталей из тонколистового металла, проволоки, искусственных материалов.

Отделка изделий из тонколистового металла, проволоки, искусственных материалов.

Изготовление деталей из тонколистового металла, проволоки, искусственных материалов по эскизам, чертежам и технологическим картам. Визуальный и инструментальный контроль качества деталей. Выявление дефектов и их устранение.

***Раздел «Кулинария».***

**Ученик научится***:*

•  самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из сырых и варёных овощей и фруктов, бутерброды, горячие напитки, отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы.

**Ученик получит возможность научиться**:

•  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;

•  экономить электрическую энергию при обработке пищевых продуктов; оформлять приготовленные блюда, сервировать стол; соблюдать правила этикета за столом.

***Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности».***

**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 пояснительную записку к проекту; оформлять проектные материалы; представлять проект к защите.

**Ученик получит возможность научиться:**

•  организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных правил, поиска новых решений, планировать и организовывать технологический процесс с учётом имеющихся ресурсов и условий;

•  осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта; разрабатывать вариант рекламы для продукта труда.

* классификацию текстильных волокон;
* виды швейных машин и их технические характеристики;
* технологию выполнения ручных и машинных швов;
* назначение различных швейных изделий;
* основные стили в одежде и современные направления моды;
* традиционные виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества;
* технологию влажно-тепловой обработки;
* правила безопасной работы;
* санитарно-гигиенические требования;

*уметь*

* определить свойств ткани из искусственных волокон;
* разборка и сборка челнока швейной машины;
* обработка срезов зигзаобразной строчкой;
* устранение неполадок в работе швейной машины;
* изготовление образцов машинных швов;
* определение силуэта, стиля в одежде;
* снятие мерок и запись результатов измерения;
* построение основы чертежа плечевого изделия;
* разработка фасона одежды;
* поузловая обработка изделия.

 использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для изготовления изделий из поделочных материалов с использованием швейных машин, оборудования и приспособлений, приборов влажно-тепловой и художественной обработки изделий полуфабрикатов; выполнения различных видов xyдoжественного оформления изделий.

7 класс. *Проектирование и изготовление плечевого швейного изделий.*

 *Проектирование и изготовление изделий связанных крючком.*

В результате изучения раздела «Технология ведения дома» ученик должен:

*знать/ понимать*

* понятие об экологии жилища;
* понятие микроклимата в доме;
* современные приборы и устройства для поддержания температуры, влажности, состояния воздуха, уровня шума;
* роль освещения в помещении;
* требования к интерьеру;
* способы оформления интерьера;
* декоративное оформления интерьера;
* использование комнатных растений в интерьере дома;

*уметь*

* подбор и посадка декоративных комнатных растений;
* выполнение эскиза интерьера детской комнаты или уголка, прихожей;

использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для рациональных способов и средств ухода за домом; применения бытовых санитарно-гигиенических средств; применения средств индивидуальной защиты и гигиены; разведение комнатных растений; декоративное оформление дома.

Достижение этих целей и решение задач осуществляется при выполнении проектов.

7 класс. *Комнатные растения в интерьере.*

В результате изучения раздела «Творческие проектные работы» ученик должен:

*знать/ понимать:*

* что такое учебный проект; основные компоненты проекта;
* с чего начинается технологический проект;

*уметь:*

* определять потребности людей и общества;
* проводить опрос (интервью) для определения потребностей; осуществлять дизайн-анализ изделий;
* обосновывать выбор изделия проекта;
* формировать задачу проекта; разрабатывать перечень критериев для выбранного изделия; представлять результаты проектной деятельности;
* проводить самооценку результатов планирования и выполнения проекта, оценивать качество изделия;

использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и в повседневной жизни для анализа потребностей и выполнения возможностей их удовлетворений с учетом существующих ресурсов; изготовление изделий, соответствующих определенным потребностям; планирования и организации преобразовательной деятельности; поиск необходимой информации.

**Содержание учебного предмета «Технология»**

**Раздел 1. Вводное занятие (2 ч)**

*Основные теоретические сведения.* Технология как учебная дисциплина и как наука. Цель и задачи изучения предмета «Технология» в 8 классе. Содержание предмета. Последовательность его изу­чения. Санитарно-гигиенические требования и правила внут­реннего распорядка при работе в школьных мастерских. Орга­низация теоретической и практической частей урока.

*Практические работы.* Знакомство с содержанием и после­довательностью изучения предмета «Технология» в 7 классе. Знакомство с библиотечкой кабинета, электронными средства­ми обучения.

**Раздел 2. Кулинария (16 часов)**

**Физиология питания**

*Основные теоретические сведения.*  Значение минеральных веществ в питании человека.

Понятие о микроорганизмах, их воздействие на пищевые продукты. Пище­вые инфекции. Источники и пути проникновения. За­болевания, передающиеся через пищу. Определение срока годности консервов по маркировке на банке. Профилактика инфекций, первая помощь при отрав­лениях

*Практические работы.* Работа с таблицами «Содержание минеральных веществ в различных продуктах». «Определение доброкачественности продукции»

**Мучные изделия виды теста**

*Основные теоретические сведения.* Инструменты и приспособления. Продукты для приготовления мучных изделий. Качество муки. Раз­рыхлители теста. Виды теста(бисквитное, слоё­ное, песочное, соленое). Рецептура и технология приготовле­ния теста. Инструменты и приспособления для раскатки тес­та. Правила варки. Спосо­бы приготовления пресно­го теста. Виды начинок. ТБ при обращении с элек­троплитой. Способы приготовления бисквитного теста, рецеп­тура. Виды начинок. Способы оформления. ТБ. Состав песочного теста.

Виды и способы приготовления не печеных кондитерских изделии. Технология приготовления желе, мусса, суфле. Технология приготовления соленого теста.

Практическая ра­бота «Составление технологической карты приготовления вареников»

Практическая ра­бота «Составление технологической карты приготовления пирога»

Практическая ра­бота «Составление технологической карты приготовления домашнего печенья»

**Заготовка продуктов**

*Основные теоретические сведения.* Сушка ее преимущество и недостатки. Сушка овощей и фруктов в домашних условиях. Процесс сушки плодов и овощей, температура сушки. Воздушная сушка на солнце. Искусственная сушка, принцип сушки фруктов, технология подготовки к суше. Хранение сушеных фруктов и овощей.

**Раздел 3. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов.**

**Рукоделие. Художественные ремесла 22часа**

*Основные теоретические сведения*

Краткие сведения из истории старинного рукоделия. Инструменты и материалы для выполнения декора­тивного изделия. Работа с каталогами, литературой, экспонатами. ТБ.

Виды декоративно-прикладного творчества. Народные традиции и культура при­готовления декоративно-прикладных изделий. На­значение декоративно-прикладных изделий. Составление технологиче­ской карты выполнения изделия. Способы перево­да рисунка на фольгу.

Технология изготовления декоративно-прикладного изделия: выдавливание рисунка по контуру, использование природных мате­риалов.Виды и способы оформления готового изделия. Уход за изделием. Правила безопасного труда.

Практические работы«Перевод рисунка на фольгу»

Практическая работа « Изготовление изделия»

**Создание изделий из поделочных материалов**

*Основные теоретические сведения.* История развития техники плетения из тесьмы. Основные приемы плетения узлов в технике «Макраме». Мате­риалы и инструменты, со­ставление схемы изделия. Подбор инструментов, приспособлений, материа­лов для плетения.Технология, приемы и особенности плетения из тесьмы. Под­бор инструментов, приспо­соблений, материалов для плетения. Значимость художественного оформления изделия, соответствие отделки на­значению. Современные материалы отделки и перспективы их применения.

**Элементы материаловедения**

**Химические волокна и ткани из них**

*Основные теоретические сведения* Способы получения искусственных и синтетических волокон. Механические, физические, технологические свойства тканей из искусственных волокон. Свойства искусственных волокон. Использование тканей из искусственных волокон при производстве одежды. Краткие сведения об ассортименте тканей из искусственных волокон.

Практическая работа «Определе­ние вида ткани»

**Элементы машиноведения**

**Швейная машина и приспособления к ней**

*Основные теоретические сведения*Универсальные и специальные швейные машины.Отличие бытовой от уни­версальной. Устройство качающегося челнока. Приспособления и их применение в швейной машине.

*Практические работы«*Схемы механических устройств. Прочтение схем»

**Раздел 4. Технология ведения дома ( 4 ч)**

**Эстетика и экология жилища**

**Экология жилища. Фильтрация воды**

*Основные теоретические сведения* Понятие об экологии жилища. Микроклимат в до­ме. Современные приборы и устройства для поддержания температурного ре­жима, влажности, состоя­ния воздушной среды, уровня шума. Современ­ные системы фильтрации воды.

**Роль комнатных растений в интерьере.**

*Основные теоретические сведения*Роль комнатных растений в жизни человека. Уход за растениями и их разновид­ности. Растения в интерье­ре квартиры и их влияние на микроклимат. Огород на подоконнике. Оформ­ление балконов, лоджий*.*

*Практические работы*«Подбор и посадка растений»

**Раздел 5. Электротехнические работы (6 ч)**

**Электроосвети­тельные приборы.**

*Основные теоретические сведения*.Значимость и виды электроосветительных прибо­ров. Пути экономии элек­троэнергии. Лампы нака­ливания и люминесцент­ные лампы дневного света, их достоинства, недостат­ки и особенности эксплуа­тации. ТБ

*Практические работы*«Подбор бытовых приборов»

**Автоматические устройства. Элементы автоматики и схемы их устройства**

*Основные теоретические сведения*Виды и назначение автоматических устройств. Элементы автоматики в бытовых устройствах. Составление и чтение про­стейших схем автоматики . Влияние электротехнических и электронных приборов на окружающую среду и здоровье человека. Соблюдение правил безо­пасности.

**Электроприборы, человек и окружающая среда**

*Основные теоретические сведения* Влияние электротехнических и электронных приборов на окружающую среду и здоровье человека. Соблюдение правил безо­пасности

**Раздел 6. Творческие проектные работы (10 ч)**

**Этапы творческого проекта**

**«Разработка дизайнерской задачи с при­менением компь­ютера»**

*Основные теоретические сведения*

Под проектом понимается самостоятельная творчески завершенная работа, выполненная под руководством учителя. Выбор и обоснование проекта (проблема, потребность). Этапы выполнения проекта (подготовительный, технологический, заключительный). Правила выполнения и оформления творческого проекта. Выбор и обоснование проблемы, дизай­нерской задачи с примене­нием компьютера, дизайн-анализ Работа с журналами, разработка рисунка. Подбор материалов по соответст­вующим критериям и ин­струментов. Технология выполнения выбранного изделия. Выдвижение идей для вы­полнения учебного про­екта. Последовательность выполнения изделия. ВТО. Коррек­тировка плана выполнения проекта в соответствии с проведенным анализом правильности выбора ре­шений.

Практическая работа «Изготовление изделия»

**Экономическое и экологическое обоснование проекта**

*Основные теоретические сведения* Экологическое обоснова­ние. Реклама. Выполнение творческого проекта. Презентация готового изделия, защита проекта Требования к выполнению творческого проекта. Разработка технологического маршрута и эго поэтапного выполнения. Выбор темы с учетом требований экономики, экологии, современного дизайна и моды, возрастных и личностных интересов учащихся обеспечивает положительную мотивацию и дифференциацию в обучении, активизирует самостоятельную творческую деятельность учащихся при выполнении проекта.

*Практические работы презентация* «Расчет себестоимости проекта»

**Защита проекта**

Содержание сообщения по защите проекта: цели проекта, обоснование возникшей проблемы и потребности, самооценка проделанной работы и качества изделия.

Предложение вниманию жюри технологической последовательности изготовления и чертежей выкроек изделия.

**Раздел 7. Дизайн пришкольного участка (8 ч)**

**Обустройство пришкольного участка. Цветочно- декоративные рас­тения.**

*Основные теоретические сведения*Формирование умений составления плана работ обустройства пришкольного участка и организация его выполнения. Ассортимент цветочно-декоративных растений

Практические работы « Разработка плана – обустройство пришкольного участка»

**Агротехника культур. Понятие о сорте, сроках уборки и посадки**

*Основные теоретические сведения*Формирование представлений об агротехнике культур, понятии сорта и целесообразности со­блюдения сроков посадки и уборки

Практические работы « Составление графика посадки овощей »

**Защита растений от неблагоприятных факторов**

*Основные теоретические сведения*Неблагоприятные факторы региона: экологические, климатические, биологи­ческие. Наличие на расте­ниях вредителей и спосо­бы борьбы с ними. Прави­ла безопасной работы при опрыскивании растений.

*Практические работы*«Исследование климатических условии для выращивания овощных культур»

**Анализ формирования культуры труда.**

*Основные теоретические сведения* Обсуждение формирования культу­ры труда, выводы и планы трудовой деятельности на будущее. Подведение итогов.

**Тематическое планирование**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№** | **Раздел, тема** | **Количество часов** |
|  | **Раздел 1 Вводное занятие (2 часа)** | 1 |
| 1 | Содержание и задачи курса. Инструктаж по ТБ . | 1 |
| 2 | Входная контрольная работа . | 1 |
|  | **Раздел 2. Кулинария (16 часов)** | 16 |
| 3 | Физиология питания. | 1 |
| 4 | Практическая ра­бота «Определе­ние доброкачест­венности продук­тов» | 1 |
| 5 | Мучные изделия. Виды теста. | 1 |
| 6 | Художест­венное оформле­ние изделий | 1 |
| 7 | Изделия из пресного теста.  | 1 |
| 8 | Практическая ра­бота «Составление технологической карты приготовления вареников» | 1 |
| 9 | Изделия из бисквитного теста.  | 1 |
| 10 | Практическая работа «Составление технологической карты приготовление пирога» | 1 |
| 11 | Изделия из песочного теста. | 1 |
| 12 | Практическая ра­бота «Составление технологической карты приготовления домашнего печенья» | 1 |
| 13 | Непечённые кондитерские изделии.  | 1 |
| 14 | Практическая работа «Составление технологической карты приготовления пирожных» | 1 |
| 15 | Сладкие блюда.  | 1 |
| 16 | Практическая работа «Составление технологической карты приготовления яблочного мусса» | 1 |
| 17 | Заготовка продуктов. | 1 |
| 18 | Хранение сушеных продуктов | 1 |
|  | **Раздел 3. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (22 ч)** | **22** |
| 19 | История старинного рукоделия | 1 |
| 20 | Рельефная металлопластика | 1 |
| 21 | Выбор техники выполнения изделия.  | 1 |
| 22 | Практическая работа «Перевод рисунка на фольгу» | 1 |
| 23 | Практическая работа «Изготовление изделия» | 1 |
| 24 | Практическая работа «Изготовление изделия» | 1 |
| 25 | Оформление готового изделия | 1 |
| 26 | Оформление готового изделия | 1 |
| 27 | История развитиятехники плетения из тесьмы | 1 |
| 28 | История развитиятехники плетения из тесьмы | 1 |
| 29 | Технология выполнения изделия  | 1 |
| 30 | Технология выполнения изделия  | 1 |
| 31 | Изготовление изделия . | 1 |
| 32 | Обобщение знаний за 1 полугодие . | 1 |
| 33 | Художественноеоформление изделия.  | 1 |
| 34 | Художественноеоформление изделия | 1 |
| 35 | Химические волокна. | 1 |
| 36 | Практическая работа «Определе­ние вида ткани» | 1 |
| 37 | Швейная машинаи приспособленияк ней | 1 |
| 38 | Швейная машинаи приспособленияк ней | 1 |
| 39 | Практическая работа «Схемы механических устройств. Прочтение схем» |  |
| 40 | Практическая работа «Схемы механических устройств. Прочтение схем» |  |
|  | **Раздел 4. Технологии ведения дома (4 ч)** | **4** |
| 41 | Экология жилища. | 1 |
| 42 | Фильтрация воды | 1 |
| 43 | Роль комнатныхрастений в интерьере.  | 1 |
| 44 | Практическая работа «Подбор и посадка расте­ний» | 1 |
|  | **Раздел 5. Электротехнические работы (6 часов)** | **6** |
| 45 | Электроосветительные приборы.  | 1 |
| 46 | Практическая ра­бота «Подбор бы­товых приборов» |  |
| 47 | Автоматические устройства.  | 1 |
| 48 | Элементы автоматики схемы их устройства | 1 |
| 49 | Электроприборы, человек и окружающая среда | 1 |
| 50 | Электроприборы, человек и окружающая среда | 1 |
|  | **Раздел 6. Творческие проектные работы (10 часов)** | **10** |
| 51 | Этапы творческого проекта | 1 |
| 52 | «Разработка дизайнерской задачи с при­менением компь­ютера» | 1 |
| 53 | Технология выполнения изделия | 1 |
| 54 | Технология выполнения изделия | 1 |
| 55 | Практическая работа «Изготовление изделия» | 1 |
| 56 | Практическая работа «Изготовление изделия» | 1 |
| 57 | Экономическое обоснование твор­ческого проекта | 1 |
| 58 | Экологическое обоснование твор­ческого проекта |  |
| 59 | Подготовка к защите проектов | 1 |
| 60 | Промежуточная аттестация. Защита проектов | 1 |
|  | **Раздел 7 Пришкольный участок** | **8** |
| 61 | Обустройство пришкольного участка. Цветочно-декоративные рас­тения. ТБ | 1 |
| 62 | **Практические работы** « Разработка плана – обустройство пришкольного участка» | 1 |
| 63 | Агротехника культур. Понятие о сорте, сроках уборки и посадки | 1 |
| 64 | **Практические работы** « Составление графика посадки овощей » | 1 |
| 65 | Защита растенийот неблагоприятных факторов | 1 |
| 66 | ***Практические работы***«Исследование климатических условии для выращивания овощных культур» | 1 |
| 67 | Анализ формирования культуры труда.  | 1 |
| 68 | Подведение итогов | 1 |
|  | 1 четверть  | 16 |
|  | 2 четверть | 16 |
|  | 3 четверть | 20 |
|  | 4 четверть | 16 |