**Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение**

**«Средняя общеобразовательная школа а.Эрсакон**»

**Согласовано Утверждено**

**Зам. директор по УВР Директор школы**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_Кумукова Л.А-Г. \_\_\_\_\_\_Ашибоков Х.Я.**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2015г. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2015г.**

**Рабочая программа**

**по технологии**

**для 7 класса**

**Учитель: Жанова Мариет Тугановна**

**Программа разработана на основе Федерального компонента государственного стандарта общего образования по технологии для базового уровня.**

**Учебник. «Технология » 7 класс под редакцией В.Д. СимоненкоВ.Д.**

**Вента- Граф 2010г.**

**2 часа в неделю 68 часов**

**2015-2016 учебный год**

**Пояснительная записка.**

**7класс (68 часов)**

Рабочая программа разработана на основе федерального компонента государственного стандарта основного общего образования по технологии и Примерной программы основного общего образования по технологии для базового уровня.

Данная учебная программа составлена на основе программы «Технология. Трудовое обучение» рекомендованной Департаментом основного общего образования Министерства образования Российской Федерации, М.: Просвещение, 2005г. Авторы программы: В.Д.Симоненко, Ю.Л.Хотунцев.

Учебник: Симоненко В.Д., Синица Н.В., Табурчак О.В., Кожина О.А.,  Технология, Вента-Граф, 2010 год.

Учебник включен в федеральный перечень учебников, рекомендован Министерством образования и науки РФ.

Материал изучается на базовом уровне.

**Цели**

Изучение технологии в основной школе направлено на достижение следующих целей:

* **освоение** технологических знаний, основ культуры созидательного труда, представлений о технологической культуре на основе включения учащихся в разнообразные виды трудовой деятельности по созданию личностно или общественно значимых изделий;
* **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.

Для проведения занятий по образовательной области «Технология» Базисным учебным планом общеобразовательных учреждений на федеральном уровне в 7 классах еженедельно отводятся два часа учебных занятий при продолжительности учебного года 34 недели.

**Содержание курса 7 класс.**

**Кулинария (14 час).**

**Физиология питания  (2 час).**

**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 (10 час).**

**Изделия из дрожжевого, песочного, бисквитного и слоеного  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.

**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.

**Сладкие блюда и десерт**

**Основные теоретические сведения**

Сахар, его роль в кулинарии и в питании человека. Роль десерта в праздничном обеде. Исходные продукты, желирующие и ароматические вещества, используемые для приготовления сладких блюд и десерта.

**Практические работы**

Приготовление желе и муссов. Приготовление пудингов, шарлоток, суфле, воздушных пирогов. Приготовление компота из свежих, сушеных, мороженых фруктов и ягод. Украшение десертных блюд свежими или консервированными ягодами и фруктами. Приготовления мороженого в домашних условиях. Подача десерта к столу.

**Варианты объектов труда.**

Фруктовое желе, мороженое, компот, суфле.

**Заготовка продуктов  (2 час).**

**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.

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

**Рукоделие. Художественные ремесла (8 час).**

**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.

**Плетение узорных поясов, тесьмы, галстуков**

**Основные теоретические сведения**

Промыслы, распространенные в регионе проживания. Макраме.

Материалы, используемые для плетения узорных поясов, тесьмы. Виды узлов макраме.  Способы плетения. Технология ткачества поясов на дощечках и бердышке.

Отделка пояса кистями, бисером, стеклярусом и т.п.

**Практические работы**

Подбор инструментов, приспособлений, материалов для плетения. Изготовление пояса, тесьмы, шнура и пр. способом плетения. Изготовление пояса методом ткачества на дощечках или бердышке.

**Варианты объектов труда.**

Рисунок схемы плетения. Плетеный пояс, тесьма, галстук.

**Элементы материаловедения  (2 час).**

**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 (4 час).**

**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 зигзагообразной строчкой различной ширины.

**Конструирование и моделирование плечевого изделия**

**с цельнокроеным рукавом (6 час).**

**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 (12 час).**

**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.

**Технологии ведения дома (4 час).**

**Эстетика и экология жилища (4 час).**

**Основные теоретические сведения**

*Характеристика основных элементов систем энерго теплоснабжения, водопровода и канализации в городском и сельском (дачном) домах*. Правила их эксплуатации.

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.

**Электротехнические работы (2 час).**

**Электроосветительные и электронагревательные приборы.**

**Электроприводы  (2 час).**

**Основные теоретические сведения**

Электроосветительные приборы. Пути экономии электрической энергии. Лампы накаливания и*люминисцентные лампы дневного света*, их достоинства, недостатки и *особенности*эксплуатации. Гальванические источники тока, *их сравнительные характеристики* и область применения.

Электродвигатели постоянного и переменного тока, их устройство и области применения. Использование коллекторных электродвигателей в бытовой технике. Схемы подключения коллекторного двигателя к источнику тока.

**Практические работы.**

Подбор бытовых приборов по их мощности и рабочему напряжению. Замена гальванических элементов питания. Изучение зависимости направления и скорости вращения коллекторного электродвигателя от полярности и величины приложенного напряжения.

**Варианты объектов труда.**

Осветительные приборы, пульт управления, коллекторный электродвигатель, электроконструктор

**Перечень знаний и умений, формируемых у учащихся**

***Учащиеся должны знать:***

* о влиянии на качество пищевых продуктов отходов промыш­ленного производства, ядохимикатов, пестицидов, радионук­лидов и т. п.;
* виды мясного сырья, понятие о пищевой ценности мяса, способы определения качества мяса, сроки и способы хранения мяса и мясных продуктов;
* санитарные условия первичной обработки мяса и мясных продуктов, правила оттаивания мороженого мяса, способы раз­делки мяса в зависимости от его сорта и кулинарного использо­вания;
* правила варки мяса для вторых блюд, способы жаренья мяса и мясных полуфабрикатов, способы определения готовности блюда; посуду и инвентарь, применяемые для приготовления мясных блюд, принципы подбора гарниров и соусов к мясным блюдам, требования к качеству готовых блюд, правила подачи готовых блюд к столу;
* кухонный и столовый инвентарь, посуду, природные источники воды, способы обеззараживания воды, разогрева и приготов­ления пиши в походных условиях;
* способы приготовления пресного теста, раскатки теста, тех­нологии приготовления блюд из пресного теста;
* сервировку стола («Сибирские пельмени»); правила поведе­ния в гостях, за столом;
* основные свойства искусственных волокон и тканей из них, характеристику сложных переплетений, зависимость свойств тканей от вида переплетения;
* виды соединений деталей в узлах механизмов и машин, их условные обозначения на кинематических схемах;
* устройство качающегося челнока универсальной швейной машины, принцип образования двухниточного машинного стеж­ка, назначение и принцип получения зигзагообразной строчки;
* эксплуатационные, гигиенические и эстетические требова­ния к легкому женскому платью, материалы и отделки, приме­няемые при изготовлении юбок, основные конструкции юбок, правила снятия мерок и их условные обозначения, основные приемы моделирования конических и клиньевых юбок, правила подготовки выкройки к раскрою;
* назначение, конструкция, условные графические обозначе­ния и технология выполнения следующих швов: настрочного с открытым срезом, настрочного с одним закрытым срезом, шва встык, накладного с двумя закрытыми срезами, основные тех­нологические приемы обработки юбки;
* правила подготовки ткани к раскрою и технологию раскроя ткани, технологическую последовательность обработки юбки;

***Учащиеся должны уметь:***

* определять качество мяса, оттаивать мороженое мясо, при­готавливать полуфабрикаты из мяса, котлетную и натуральную рубленую массу и полуфабрикаты из нее, выбивать и формовать полуфабрикаты из котлетной массы, готовить блюда из мяса и мясных полуфабрикатов, определять готовность блюд и подавать их к столу;
* приготавливать пресное тесто и блюда из него, защипывать края пельменей, вареников, чебуреков;
* соблюдать правила санитарии, гигиены, безопасной работы в мастерских;
* применять ткани из искусственных волокон в швейных изде­лиях;
* определять виды соединений деталей в узлах механизмов и машин; читать кинематические схемы;
* разбирать и собирать челнок, закреплять строчку обратным ходом швейной машины, обметывать срезы деталей и обрабаты­вать петли зигзагообразной строчкой;
* подбирать ткань и отделку для изготовления сорочек, снимать и записывать мерки, читать и строить чертежи конической и клиньевой юбок, моделировать конические и клиньевые юбки, подготавливать выкройки юбок к раскрою;
* выполнять на швейной машине настрочной шов с открытым срезом, настрочной шов с одним закрытым срезом, шов встык, накладной шов с двумя закрытыми срезами, обрабатывать клиньевую и коническую юбки (обработка пояса юбки корсаж­ной тесьмой, обработка застежки тесьмой «молния», застежки на крючки и петли, обработка низа юбки ручным и машин­ным способами, обметывание швов);
* готовить ткань к раскрою, выполнять экономную раскладку выкройки на ткани, раскраивать коническую и клиньевую юбки, подготавливать детали кроя к обработке, обрабатывать детали кроя, проводить примерку, определять и исправлять дефекты, выполнять окончательную отделку и определять качество гото­вого изделия;
* выполнять простейший ремонт подкладки и карманов, отпа­рывать и пришивать фурнитуру, подшивать низ брюк тесьмой.

***Календарно – тематическое планирование по технологии 7 класс***

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Тема урока** | **Кол-во часов** | **Дата** | | **примечание** |
| **план** | **факт** |
| **1-2** | Техника безопасности и правила поведения в мастерской.  Химические волокна. Свойства химические волокна. | **2** | **4.09** |  |  |
| **3-4** | Материаловедение. Приспособления к швейной машине. Челночное устройство машины. | **2** | **11.09** |  |  |
| **5-6** | Зигзагообразная строчка. | **2** | **18.09** |  |  |
| **7-8**  **9-10** | Машинные швы. | **4** | **25.09**  **25.09**  **28.10**  **30.10** |  |  |
| **11-12** | Творческий проект. Силуэт и стиль в одежде. | **2** | **2.10** |  |  |
| **13-14** | Снятие мерок . Построение чертежа. | **2** | **9.10** |  |  |
| **15-16** | Моделирование изделий. | **2** | **15.10**  **16.10** |  |  |
| **17-18** | Подготовка выкройки к раскрою. | **2** | **22.1023.10** |  |  |
| **19-20** | Подготовка ткани к раскрою. Раскрой. | **2** | **12.11**  **13.11** |  |  |
| **21-22** | Подготовка изделия к примерке. Устранение дефектов. | **2** | **19.11**  **20.11** |  |  |
| **23-24** | Обработка швов. | **2** | **26.11**  **27.11** |  |  |
| **25-26** | Способы обработки горловины. | **2** | **3.12**  **4.12** |  |  |
| **27-28** | Обработка боковых срезов. | **2** | **10.12**  **11.12** |  |  |
| **29-30** | Вторая примерка. Обработка нижнего среза изделий. | **2** | **17.12**  **18.12** |  |  |
| **31-32** | Окончательная обработка изделий. | **2** | **24.12**  **25.12** |  |  |
| **33-34** | Инструменты и материалы для вязания крючком. | **2** | **14.01**  **15.01** |  |  |
| **35-36** | Вязание прямоугольного полотна. | **2** | **21.01**  **22.01** |  |  |
| **37-38** | Вязание по кругу. | **2** | **28.01**  **29.01** |  |  |
| **39-40** | Приготовление образцов вязания крючком. | **2** | **4.02**  **5.02** |  |  |
| **41-42** | Эстетика и экология жилища. | **2** | **11.02**  **12.02** |  |  |
| **43-44** | Физиология питания. Мясо и мясные продукты. | **2** | **25.02**  **26.02** |  |  |
| **45-46** | Кисломолочные продукты и блюда из них. | **2** | **3.03**  **4.03** |  |  |
| **47-48** | Мучные изделия. | **2** | **10.03**  **11.03** |  |  |
| **49-50** | Фрукты и ягоды. | **2** | **17.03**  **18.03** |  |  |
| **51-52** | Сладкие блюда | **2** | **24.03**  **25.03** |  |  |
| **53-54** | Приготовление блюда в походных условиях. | **2** | **7.04**  **8.04** |  |  |
| **55-56** | Заготовка продуктов. Домашнее консервирование. | **2** | **14.04**  **15.04** |  |  |
| **57-58** | Электроосветительные и электронагревательные бытовые приборы. | **2** | **21.04**  **22.04** |  |  |
| **59-60** | Роль комнатных растений в жизни человека. | **2** | **28.04**  **29.04** |  |  |
| **61-62** | Уход за комнатными растениями и их размещение в интерьере квартиры. | **2** | **5.05**  **6.05** |  |  |
| **63-64**  **65-66** | Творческие проекты. Этапы выполнения творческих проектов. | **4** | **12.0513.05**  **19.05**  **20.05** |  |  |
| **67-68** | Защита творческих проектов | **2** | **26.05**  **27.05** |  |  |
|  | **Итого** | **68 ч.** |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |