

МБОУ "Старокулаткинская средняя школа №2 имени Героя РФ
Ряфагата Махмутовича Хабибуллина"

«Утверждаю»

Директор

МБОУ–Старокулаткинской СШ №2

_____/Рафикова Г.Ш./

Приказ № 90

От «28» августа 2023г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

Наименование учебного предмета: **Технология**

Класс: 7

Уровень общего образования: Основное общее

Учитель: Исмаилова Гузьяль Ханафиевна ,высшая квалификационная категория.

Срок реализации программы: 2022-2023 уч.год

Количество часов по учебному плану: всего 66 часов в год ; в неделю 2 часа.

Планирование составлено на основе : Программы общеобразовательных учреждений: Тищенко А.Т., Сеница Н.В., Симоненко В.Д. Технология. Программа: 5-8 классы, ФГОС, М.: Вентана-граф, 2012 г.

Учебник: Технология. Технологии ведения дома: 7 класс: учебник для учащихся общеобразовательных организаций/Н.В.Сеница, В.Д.Симоненко.-М.: Вентана-Граф, 2015.

Рабочую программу составил(а) _____ Исмаилова Г. Х
(подпись) (расшифровка подписи)

«Рассмотрено»
на заседании ШМО
Протокол № 1
от «__» августа 2023г.
Руководитель МО
_____/ Аделова Р.Р/

«Согласовано»
Заместитель директора по
УВР
_____/Зулькарняева Г.А./
ФИО
«__» августа 2023 г.

Принята на
заседании
педагогического
совета
Протокол №1
от 28 августа
2023 года

р.п.Старая Кулатка

2023- 2024 учебный год.

1. Планируемые результаты освоения учебного предмета

Личностные, метапредметные и предметные результаты

Личностные:

- проявление познавательных интересов и активности в области предметной технологической деятельности;
- развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;
- самооценка умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации и стратификации.

Регулятивные:

- самостоятельное алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности
- определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;
- самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию технических изделий.

Коммуникативные:

- умение сотрудничать со сверстниками при выполнении групповых работ и проектов;
- развитие монологической и диалогической речи, умения выражать свои мысли и способности выслушивать собеседника, понимать его точку зрения, признавать право другого человека на иное мнение.

Познавательные:

- проявления технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности;
- формирование умения воспринимать, перерабатывать и предъявлять информацию в разных формах, анализировать и перерабатывать полученную информацию в соответствии с поставленными задачами
- умение понимать и использовать знаково-символическую систему;

В заключении изучения разделов программы 5 класса проводится диагностика (тесты составляет учитель с целью выявления уровня знаний обучающихся) При составлении диаграммы полученных ранее результатов диагностик можно выявить результативность качества обучения

В процессе обучения технологии обучающиеся

1. научатся знакомиться:

- с предметами потребления, дизайном, проектом, конструкцией;
- с информационными технологиями в производстве и сфере услуг; перспективными технологиями;
- с экологическими требованиями к технологиям производства (безотходные технологии, утилизация и рациональное использование отходов; социальные последствия применения технологий);
- с понятием о средствах и методах обеспечения безопасности труда; культурой труда; технологической дисциплиной;

2. получают возможность овладеть:

- навыками созидательной, преобразующей, творческой деятельности;
- навыками чтения и составления технической и технологической документации, выбора, моделирования, конструирования, проектирования объекта труда;
- умением распознавать и оценивать свойства конструкционных и природных поделочных материалов;

- умением выбирать инструменты, приспособления и оборудование для выполнения работ, находить необходимую информацию в различных источниках, в том числе с использованием компьютера;
- навыками подготовки, организации и планирования трудовой деятельности на рабочем месте; навыками организации рабочего места;
- умением разрабатывать учебный творческий проект, изготавливать изделия или получать продукты с использованием освоенных технологий.

2. Содержание учебного курса

Раздел «Технологии домашнего хозяйства» (8 ч)

Тема 1. Вводное занятие (2 ч)

Тема 2. Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере (2 ч)

Теоретические сведения. Роль освещения в интерьере. Понятие о системе освещения жилого помещения. Естественное и искусственное освещение. Типы ламп: накаливания, люминесцентные, галогенные, светодиодные. Особенности конструкции ламп, область применения, потребляемая электроэнергия, достоинства и недостатки.

Типы светильников: рассеянного и направленного освещения. Виды светильников: потолочные висячие, настенные, настольные, напольные, встроенные, рельсовые, тросовые. Современные системы управления светом: выключатели, переключатели, диммеры. Комплексная система управления «умный дом». Типы освещения: общее, местное, направленное, декоративное, комбинированное.

Предметы искусства и коллекции в интерьере. Оформление и размещение картин. Понятие о коллекционировании. Размещение коллекций в интерьере. Профессия дизайнер.

Лабораторно-практические и практические работы.

Выполнение электронной презентации «Освещение жилого дома».

Систематизация коллекции, книг.

Тема 3. Гигиена жилища (2 ч)

Теоретические сведения. Значение в жизни человека соблюдения и поддержания чистоты и порядка в жилом помещении. Виды уборки: ежедневная (сухая), еженедельная (влажная), генеральная. Их особенности и правила проведения. Современные натуральные и синтетические средства, применяемые при уходе за посудой, уборке помещения.

Лабораторно-практические и практические работы.

Генеральная уборка кабинета технологии.

Подбор моющих средств для уборки помещения.

Подготовка проекта «Умный дом» (2 ч)

Защита проекта «Умный дом» (2 ч)

Раздел «Электротехника» (2 ч)

Тема 1. Бытовые электроприборы (2 ч)

Теоретические сведения. Зависимость здоровья и самочувствия людей от поддержания чистоты в доме. Электрические бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении. Современный пылесос, его функции. Робот-пылесос.

Понятие о микроклимате. Приборы для создания микроклимата (климатические приборы) кондиционер, ионизатор-очиститель воздуха, озонатор. Функции климатических приборов.

Лабораторно-практические и практические работы.

Изучение потребности в бытовых электроприборах для уборки и создания микроклимата в помещении.

Подбор современной бытовой техники с учётом потребностей и доходов семьи.

Раздел «Кулинария» (14 ч)

Тема 1. Блюда из молока и кисломолочных продуктов (2 ч)

Теоретические сведения. Значение молока и кисломолочных продуктов в питании человека. Натуральное (цельное) молоко. Молочные продукты. Молочные консервы. Кисломолочные продукты. Сыр. Методы определения качества молока и молочных продуктов. Посуда для приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов. Молочные супы и каши: технология приготовления и требования к качеству. Подача

готовых блюд. Технология приготовления творога в домашних условиях. Технология приготовления блюд из кисломолочных продуктов. Профессия мастер производства молочной продукции.

Лабораторно-практические и практические работы.

Определение качества молока и молочных продуктов.

Приготовление молочного супа, молочной каши или блюда из творога.

Тема 2. Изделия из жидкого теста (2 ч)

Теоретические сведения. Виды блюд из жидкого теста. Продукты для приготовления жидкого теста. Пищевые разрыхлители для теста. Оборудование, посуда и инвентарь для замешивания теста и выпечки блинов. Технология приготовления теста и изделий из него: блинов, блинчиков с начинкой, оладий и блинного пирога. Подача их к столу.

Определение качества мёда органолептическими и лабораторными методами.

Лабораторно-практические и практические работы.

Определение качества мёда.

Приготовление изделий из жидкого теста.

Тема 3. Виды теста и выпечки (2 ч)

Теоретические сведения. Продукты для приготовления выпечки. Разрыхлители теста. Инструменты и приспособления для приготовления теста и формования мучных изделий. Электрические приборы для приготовления выпечки.

Дрожжевое, бисквитное, заварное тесто и тесто для пряничных изделий. Виды изделий из них. Рецепт и технология приготовления пресного слоёного и песочного теста. Особенности выпечки изделий из них. Профессия кондитер.

Лабораторно-практические и практические работы.

Приготовление изделий из пресного слоёного теста.

Приготовление изделий из песочного теста.

Тема 4. Сладости, десерты, напитки (2 ч)

Теоретические сведения. Виды сладостей: пукаты, конфеты, печенье, безе (меренги). Их значение в питании человека. Виды десертов. Безалкогольные напитки: молочный коктейль, морс. Рецепт, технология их приготовления и подача к столу. Профессия кондитер сахаристых изделий.

Лабораторно-практические и практические работы.

Приготовление сладких блюд и напитков.

Тема 5. Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет (2 ч)

Теоретические сведения. Меню сладкого стола. Сервировка сладкого стола. Набор столового белья, приборов и посуды. Подача кондитерских изделий и сладких блюд. Правила поведения за столом и пользования десертными приборами. Сладкий стол-фуршет. Правила приглашения гостей. Разработка пригласительных билетов с помощью ПК.

Лабораторно-практические и практические работы.

Разработка меню.

Приготовление блюд для праздничного сладкого стола.

Сервировка сладкого стола.

Разработка приглашения на праздник с помощью ПК.

Подготовка проекта «Праздничный сладкий стол» (2 ч)

Защита проекта «Праздничный сладкий стол» (2 ч)

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (20 ч)

Тема 1. Свойства текстильных материалов (2 ч)

Теоретические сведения. Классификация текстильных волокон животного происхождения. Способы их получения. Виды и свойства шерстяных и шёлковых тканей.

Признаки определения вида тканей по сырьевому составу. Сравнительная характеристика свойств тканей из различных волокон.

Лабораторно-практические и практические работы.

Определение сырьевого состава тканей и изучение их свойств.

Тема 2. Конструирование швейных изделий (2 ч)

Теоретические сведения. Понятие о поясной одежде. Виды поясной одежды. Конструкции юбок. Снятие мерок для изготовления поясной одежды. Построение чертежа прямой юбки.

Лабораторно-практические и практические работы.

Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ.

Снятие мерок и построение чертежа прямой юбки в натуральную величину.

Тема 3. Моделирование швейных изделий (2 ч)

Теоретические сведения. Приёмы моделирования поясной одежды. Моделирование юбки с расширением книзу. Моделирование юбки со складками. Подготовка выкройки к раскрою. Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, журнала мод, с CD и из Интернета.

Лабораторно-практические и практические работы.

Моделирование юбки.

Получение выкройки швейного изделия из журнала мод.

Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

Тема 4. Швейная машина (2 ч)

Теоретические сведения. Уход за швейной машиной: чистка и смазка движущихся и вращающихся частей. Приспособления к швейной машине для потайного подшивания и окантовывания среза.

Лабораторно-практические и практические работы.

Уход за швейной машиной: чистка и смазка.

Выполнение потайного подшивания и окантовывания среза с помощью приспособлений к швейной машине.

Тема 5. Технология изготовления швейных изделий (2 ч)

Теоретические сведения. Технология изготовления поясного швейного изделия. Правила раскладки выкроек поясного изделия на ткани. Правила раскроя. Выкраивание бейки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы ножницами, булавками, утюгом. Дублирование детали пояса клеевой прокладкой-корсажем.

Основные операции при ручных работах: прикрепление подогнутого края потайными стежками — подшивание.

Основные машинные операции: подшивание потайным швом с помощью лапки для потайного подшивания; стачивание косых беек; окантовывание среза бейкой.

Классификация машинных швов: краевой окантовочный с закрытым срезом и с открытым срезом.

Технология обработки среднего шва юбки с застёжкой-молнией и разрезом. Притачивание застёжки-молнии вручную и на швейной машине. Технология обработки односторонней, встречной и бантовой складок.

Подготовка и проведение примерки поясной одежды. Устранение дефектов после примерки.

Последовательность обработки поясного изделия после примерки. Технология обработки вытачек, боковых срезов, верхнего среза поясного изделия прямым притачным поясом.

Вымётывание петли и пришивание пуговицы на поясе. Обработка нижнего среза изделия.

Обработка разреза в шве. Окончательная чистка и влажно-тепловая обработка изделия.

Лабораторно-практические и практические работы.

Раскрой проектного изделия.

Изготовление образцов ручных и машинных работ.

Обработка среднего шва юбки с застёжкой-молнией.

Обработка складок.

Подготовка и проведение примерки поясного изделия.

Обработка юбки после примерки: вытачек и боковых срезов, верхнего среза прямым притачным поясом, нижнего среза.

Выполнение прорезной петли и пришивание пуговицы.

Чистка изделия и окончательная влажно-тепловая обработка.

Тема 6. Ручные операции при изготовлении изделия (2 ч)

Тема 7. Обработка швейного изделия (2 ч)

Тема 8 Устранение дефектов. Окончательная обработка (2 ч)

Тема 9 Подготовка проекта «Праздничный наряд» (2 ч)

Тема 10 защита проекта «Праздничный наряд» (2 ч)

Раздел «Художественные ремёсла» (24 ч)

Тема 1. Ручная роспись тканей (2 ч)

Теоретические сведения. Понятие о ручной росписи тканей. Подготовка тканей к росписи. Виды батика. Технология горячего батика. Декоративные эффекты в горячем батике. Технология холодного батика. Декоративные эффекты в холодном батике. Особенности выполнения узелкового батика и свободной росписи. Профессия художник росписи по ткани.

Лабораторно-практические и практические работы.

Выполнение образца росписи ткани в технике холодного батика.

Тема 2. Узелковый батик. (2 ч)

Тема 3. Вышивание (12 ч)

Теоретические сведения. Материалы и оборудование для вышивки. Приёмы подготовки ткани к вышивке. Технология выполнения прямых, петлеобразных, петельных, крестообразных и косых ручных стежков.

Техника вышивания швом крест горизонтальными и вертикальными рядами, по диагонали. Использование ПК в вышивке крестом.

Техника вышивания художественной, белой и владимирской гладью. Материалы и оборудование для вышивки гладью. Атласная и штриховая гладь. Швы французский узелок и рококо.

Материалы и оборудование для вышивки атласными лентами. Швы, используемые в вышивке лентами. Стирка и оформление готовой работы. Профессия вышивальщица.

Лабораторно-практические и практические работы.

Выполнение образцов швов прямыми, петлеобразными, петельными, крестообразными и косыми стежками.

Выполнение образца вышивки в технике крест.

Выполнение образцов вышивки гладью, французским узелком и рококо.

Выполнение образца вышивки атласными лентами.

Подготовка проекта «Подарок своими руками» (4 ч)

Защита проекта «Подарок своими руками»

3. Тематическое планирование по технологии, 7класс.

№ урока	Наименование раздела, темы урока	Количество часов
1-2	Вводное занятие. Интерьер жилого дома	2
3-4	Освещение жилого помещения	16
5-6	Гигиена жилища	2
7-8	Подготовка проекта «Умный дом»	2
9-10	Защита проекта «Умный дом»	2
11-12	Бытовые электроприборы Усвоение новых знаний	2
13-14	Блюда из молока и кисломолочных продуктов Комбинированный урок	2
15-16	Изделия из жидкого теста Комбинированный урок	2
17-18	Виды теста и выпечки Комбинированный урок	30
19-20	Сладости, десерты, напитки Комбинированный урок	2
21-22	Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет Комбинированный урок	2
23-24	Подготовка проекта «Праздничный сладкий стол»	2
25-26	Защита проекта «Праздничный сладкий стол»	2
27-28	Свойства текстильных материалов Комбинированный урок	2
29-30	Конструирование швейных изделий Комбинированный урок	2
31-32	Моделирование швейных изделий Комбинированный урок	2
33-34	Швейная машина Комбинированный урок	2
35-36	Технология изготовления швейных изделий Комбинированный урок	2
37-38	Ручные операции при изготовлении изделия Комбинированный урок	2

39-40	Обработка швейного изделия Комбинированный урок	2
41-42	Устранение дефектов. Окончательная обработка изделия Комбинированный урок	2
43-44	Подготовка проекта «Праздничный наряд»	2
45-46	Защита проекта «Праздничный наряд»	2
47-48	Ручная роспись тканей Комбинированный урок	16
49-50	Узелковый батик Комбинированный урок	2
51-52	Вышивание. Подготовка к вышивки Комбинированный урок	2
53-54	Техника вышивания крестом Комбинированный урок	2
55-56	Техника вышивания гладью Комбинированный урок	2
57-58	Атласная штриховая гладь Комбинированный урок	2
59-60	Французский узелок и рококо Комбинированный урок	2
61-62	Оформление готовой работы	2
63-64	Подготовка проекта «Подарок своими руками»	2
65-66	Защита проекта «Подарок своими руками»	2

