

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Ново-Идинская средняя общеобразовательная школа»

Согласовано
Заместитель по УВР

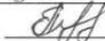


Б.Р.Иванов

«*11*» *08* 2023г.

Рассмотрено на заседании ШМО «Гармония»

Протокол № *1* от *28.08* 2023г.

Руководитель ШМО  П.Е. Егоров.

Утверждено
Директор школы


С.Е. Урбанова

«*11*» *08* 2023г.

**Рабочая программа
учебного курса по технологии 7 класс**

**на 2022 – 2023 учебный год
Середкиной Марины Валериевны**

с. Новая Ида
2023год.

Программное обеспечение:

1.Технология. Программа 5-8 класс под ред. А.Т.Тищенко, Н.В. Сеница

2.Технология. Учебник 7 класс. Авт. А.Т.Тищенко, Н.В. Сеница. Москва»Просвещение».2021г.

1. Планируемые предметные результаты изучения учебного предмета:

По окончании 7 класса обучающиеся:

овладеют:

- трудовыми и технологическими знаниями и умениями по преобразованию и использованию материалов, энергии, информации, необходимыми для создания продуктов труда в соответствии с их предполагаемыми функциональными и эстетическими показателями;
- умениями ориентироваться в мире профессий, оценивать свои профессиональные интересы и склонности к изучаемым видам трудовой деятельности, составлять жизненные и профессиональные планы;
- навыками применения распространённых ручных инструментов и приспособлений, бытовых электрических приборов; культуры труда, уважительного отношения к труду и результатам труда.

В результате изучения технологии обучающиеся, независимо от изучаемого направления, получает возможность

ознакомиться:

- с основными технологическими понятиями и характеристиками;
- технологическими свойствами и назначением материалов;
- назначением и устройством применяемых ручных инструментов, приспособлений, оборудования;
- видами и назначением бытовой техники, применяемой для повышения производительности домашнего труда;
- видами, приёмами и последовательностью выполнения технологических операций, влиянием различных технологий обработки материалов и получения продукции на окружающую среду и здоровье человека;
- профессиями и специальностями, связанными с обработкой материалов, созданием изделий из них, получением продукции;
- со значением здорового питания для сохранения своего здоровья.

2.Содержание учебного курса.

34 часа; 2 ч в неделю;

Интерьер жилого дома (2 ч)

Основные теоретические сведения

Освещение жилого дома.

Гигиена жилища. Современные технологии и технологические средства для создания микроклимата.

Творческий проект «Умный дом». Этапы проектирования, цель и задачи проектной деятельности.

Практические работы

Выполнение электронной презентации «Освещение жилого дома». Творческий проект «Умный дом». Защита проекта.

Кулинария (14 ч)

Тема 1. Блюда из мяса (4 ч)

Теоретические сведения. Значение мясных блюд в питании. Виды мяса и субпродуктов. Признаки доброкачественности мяса. Органолептические методы определения доброкачественности мяса. Условия и сроки хранения мясной продукции. Оттаивание мороженого мяса. Подготовка мяса к тепловой обработке. Санитарные требования при обработке мяса. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке мяса.

Виды тепловой обработки мяса. Определение качества термической обработки мясных блюд. Технология приготовления блюд из мяса. Подача к столу. Гарниры к мясным блюдам.

Практическая работа.

Определение доброкачественности мяса и мясных продуктов.

Приготовление блюда из мяса.

Тема 2. Блюда из птицы (2 ч)

Теоретические сведения. Виды домашней и сельскохозяйственной птицы и их кулинарное употребление. Способы определения качества птицы. Подготовка птицы к тепловой обработке. Способы разрезания птицы на части. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке птицы.

Виды тепловой обработки птицы. Технология приготовления блюд из птицы. Оформление готовых блюд и подача их к столу.

Практическая работы.

Приготовление блюда из птицы.

Тема 4. Заправочные супы (2 ч)

Теоретические сведения. Значение супов в рационе питания. Технология приготовления бульонов, используемых при приготовлении заправочных супов.

Виды заправочных супов. Технология приготовления щей, борща, рассольника, солянки, овощных супов и супов с крупами и мучными изделиями. Оценка готового блюда. Оформление готового супа и подача к столу.

Тема 5. Сладости и технология их приготовления (2ч)

Теоретические сведения. Безе. Десерты и технология их приготовления. Напитки и технология их приготовления.

Практические работы

Приготовление сладких блюд и напитков.

Сервировка стола. Этикет (2 ч)

Теоретические сведения. Особенности сервировки стола к празднику. подача готовых блюд к столу. Эстетическое оформление стола. Стол «фуршет». Правила приглашения гостей. Приглашения и поздравительные открытки.

Практические работы

Приготовление сладких блюд и напитков. Разработка приглашения в редакторе MicrosoftWord.

Творческий проект (2 ч)

Основные теоретические сведения

Творческий проект «Праздничный сладкий стол». Этапы проектирования, цель и задачи проектной деятельности.

Практические работы

Творческий проект «Праздничный сладкий стол». Меню и сервировка праздничного стола. Защита проекта.

Создание изделий из текстильных материалов (14 ч)

Элементы материаловедения 4ч.

Основные теоретические сведения

Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства натуральных волокон животного происхождения, их виды. Технология производства шерстяных тканей, шёлка. Определение вида тканей по сырьевому составу. Смесовые ткани.

Лабораторные работы

Определение сырьевого состава тканей и изучение их свойств.

Конструирование и моделирование швейных изделий 4ч.

Основные теоретические сведения

Роль конструирования в выполнении основных требований к одежде. Основные точки и линии измерения фигуры человека. Моделирование поясной одежды. Выбор модели изделия из журнала мод с учётом индивидуальных особенностей фигуры.

Поиск в Интернете современных моделей швейных изделий, построение выкроек, раскладка выкроек на ткани и расчёт количества ткани на изделие с применением компьютерных программ.

Правила раскладки выкроек на ткани. Правила раскроя.

Практические работы

Снятие мерок и построение чертежа поясной одежды. Моделирование поясной одежды.

Швейные ручные работы 2ч.

Основные теоретические сведения

Терминология ручных работ. Подшивание. Прямые стежки. Косые стежки. Крестообразные стежки.

Практическая работа

Изготовление образцов ручных швов.

Технология машинных работ 4ч.

Основные теоретические сведения

Терминология машинных работ. Назначение и конструкция различных современных приспособлений к швейной машине. Их роль в улучшении качества изделий и повышении производительности труда. Лапка для потайного подшивания. Лапка для притачивания потайной застёжки-молнии.

Практическая работа

Изготовление образцов машинных швов.

Художественные ремесла (4 ч)

Ручная роспись тканей (4 ч)

Основные теоретические сведения

Ручная роспись тканей. Техника батика. Подготовка ткани к росписи. Горячий батик. Холодный батик. Роспись по сырой ткани. Узелковый батик. Свободная роспись.

Практические работы

Выполнение образца росписи ткани в технике холодного батика.

Творческий проект «Подарок своими руками» (2 ч)

Творческий проект «Подарок своими руками». Этапы проектирования, цель и задачи проектной деятельности.

Практические работы

Творческий проект «Подарок своими руками». Изготовление изделия. Защита проекта.

3. Тематический план 7 класс

1-2	Освещение жилого дома. Бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении	2
	Творческий проект «Умный дом» Обоснование проекта. Защита проекта «Умный дом»	
Раздел «Кулинария»(14 часов)		
3-4	Первичная обработка мяса. Тепловая обработка мяса.	2
5-6	Технология приготовления блюд из мяса. Подача к столу. Гарниры к мясным блюдам.	2
7-8	Технология приготовления блюд из птицы	2
9-10	Технология приготовления первых блюд	2
11-12	Технология приготовления сладостей, десертов, напитков. Приготовление сладких блюд и напитков.	2
13-14	Сервировка сладкого стола. Групповой творческий проект: «Праздничный сладкий стол» Разработка меню.	2
15-16	Творческий проект «Праздничный сладкий стол». Защита проекта «Праздничный сладкий стол»	2
Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (14 часов)		
17-18	Текстильные материалы из волокон животного происхождения. Определение сырьевого состава тканей и изучение их свойств.	2

19-20	Конструирование и моделирование одежды	2
21-22	Выбор модели изделия из журнала мод с учётом индивидуальных особенностей фигуры.	2
23-24	Терминология ручных работ. Изготовление образцов ручных швов.	2
25-26	Терминология машинных работ. Изготовление образцов машинных швов.	2
27-28	Назначение и конструкция различных современных приспособлений к швейной машине.	2
	Раздел. Художественные ремёсла (4 часа)	2
29-30	Ручная роспись тканей. Технология росписи в технике холодного и горячего батика.	2
31-32	Роспись по сырой ткани. Узелковый батик. Свободная роспись.	2
33-34	Творческий проект «Подарок своими руками»	2