

Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение
основная общеобразовательная школа п.Гирсово
Юрьянского района Кировской области

УТВЕРЖДАЮ

директор МКОУ ООШ

п.Гирсово _____/С.В.Лаптева

приказ №_

от «_» августа 2023г.

Рабочая программа
по технологии (предметная область - технология)
7 класс
на 2023–2024 учебный год

Разработчик программы:
Паникаровская Ю.Н.

Гирсово 2023

Введение

Рабочая программа составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования и на основе образовательной программы основного общего образования МКОУ ООШ п.Гирсово, в соответствии с программой «Технология» 5-8 класс Сеница Н.В., изд. М.:Вентана-Граф, 2018. Данная рабочая программа ориентирована на использование учебника: под ред В.Д.Симоненко Технология. Технологии обслуживающий труд. 7 класс.-М.:Вентана-Граф, 2019.

В соответствии с учебным планом на изучение предмета отводится 68 часов.

1. Планируемые результаты освоения учебного предмета «Технология» 7 класс

Личностные результаты:

- выражение желания учиться и трудиться в промышленном производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей;
- развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;
- самооценка умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации и стратификации;
- становление самоопределения в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности;
- планирование образовательной и профессиональной карьеры;
- осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;
- бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
- готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства;
- самооценка готовности к предпринимательской деятельности в сфере технического труда.
- проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности.

Метапредметные результаты:

- алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
- определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;
- комбинирование известных алгоритмов технического и технологического творчества в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них;
- проявление инновационного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;
- поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;
- самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию технических изделий; виртуальное и натурное моделирование технических объектов и технологических процессов;
- приведение примеров, подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения;
- отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;
- выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную стоимость;

- выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных;
- использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов ,имеющих личностную или общественно значимую потребительную стоимость;
- согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками;
- объективное оценивание вклада своей познавательно-трудовой деятельности решение общих задач коллектива;
- оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;
- диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям;
- обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах;
- соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности, созидательного труда.

Предметные результаты:

- рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;
 - оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;
 - ориентация в имеющихся и возможных средствах и технологиях создания объектов труда;
 - владение алгоритмами и методами решения организационных и технико-технологических задач;
 - классификация видов и назначения методов получения и преобразования материалов, энергии, информации, объектов живой природы и социальной среды, а также соответствующих технологий промышленного производства;
 - распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах;
 - владение кодами и методами чтения и способами графического представления технической, технологической и инструктивной информации;
 - владение способами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства.
- Планирование технологического процесса и процесса труда;
 - Подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии;
 - Проведение необходимых опытов и исследований при , материалов и проектировании объекта труда;
 - Подбор инструментов и оборудования с учетом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;
 - Проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ;
 - выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандарт ограничений;

- соблюдение норм и правил безопасности труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;
- соблюдение трудовой и технологической дисциплины;
- обоснование критериев и показателей качества промежуточных и конечных результатов труда;
- выбор и использование кодов, средств и видов представления технической и технологической информации и знаковых систем в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;
- подбор и применение инструментов, приборов и оборудования в технологических процессах с учетом областей их применения;
- контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных измерительных инструментов;
- выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления.

2. Содержание учебного предмета

ВВОДНОЕ ЗАНЯТИЕ - 1ч.

ТБ в кабинете

Правила безопасной работы в кабинете технологии. Правила техники безопасности при работе с электроприборами в школе и дома.

Знать: правила электробезопасности.

Уметь: оказывать первую помощь при поражении электрическим током.

Экология жилого дома

Загрязнение окружающей среды отходами промышленного производства, ядохимикатами, пестицидами, радионуклидами и т.п., их влияние на качество пищевых продуктов. Пищевые цепи. Добавки к пищевым продуктам (наполнители, консерванты и др.). Производство экологически чистых продуктов.

Знать: о влиянии на качество пищевых продуктов отходов промышленного производства, ядохимикатов, пестицидов, радионуклидов т.п.

СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫЙ ТРУД – 8ч.

Растениеводство

Выращивание плодовых и ягодных культур.

Осенние работы

Осенние работы в плодоводстве и полеводстве. Краткая характеристика полевых культур. Основные виды и сорта ягодных и плодовых растений. Технология выращивания плодовых и ягодных растений. Способы размножения плодовых и ягодных растений.

Уборка урожая картофеля. Сбор семян цветочно-декоративных растений. Удаление растительных остатков.

Обработка почвы с внесением удобрений. Правила посева и посадки полевых культур. Защита полевых культур под зиму от вредителей и болезней.

Составление перечня овощных и цветочно-декоративных культур для выращивания, разработка плана их размещения, выбор способа полготовки почвы, разметка и поделка гряд и клумб, посев и посадка сельскохозяйственных культур с закладкой опытов.

КУЛИНАРИЯ - 16ч.

Физиология питания

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.

Знать: общие сведения о полезном и вредном воздействии микроорганизмов на пищевые продукты, источники и пути проникновения болезнетворных микробов в организм человека, о пищевых инфекциях, заболеваниях, передающихся через пищу, о профилактике инфекций

Уметь: оказывать первую помощь при пищевых отравлениях.

Самостоятельная работа: составление схемы «Полезное и вредное воздействие микробов на пищевые продукты».

Сервировка стола к празднику. Элементы этикета

Составление меню праздничного стола из двух-трех блюд. Расчет количества продуктов, времени приготовления блюд. Особенности сервировки стола к празднику. Набор столовых приборов и посуды для праздничного обеда. Правила подачи десерта. Правила приема гостей. Правила поведения в гостях. Время и продолжительность визита.

Знать: сервировку стола к празднику, правила поведения в гостях, за столом.

Уметь: сервировать стол к празднику.

Практическая работа: сервировка стола к празднику.

Кисломолочные продукты и блюда из них

Значение кисломолочных продуктов в питании человека. Ассортимент кисломолочных продуктов (простокваша, кефир, творог, сметана, варенец, ряженка, кумыс, йогурт, мацони и др.).

Виды бактериальных культур для приготовления кисломолочных продуктов. Соблюдение технологических условий приготовления простокваши (предварительное кипячение молока, соблюдение температурного режима сквашивания, соблюдение правил гигиены). Условия и сроки хранения простокваши.

Использование готового кефира в качестве закваски в домашних условиях.

Технология приготовления творога из простокваши без подогрева и с подогревом. Способы удаления сыворотки.

Ассортимент творожных изделий. Кулинарные блюда из творога, технология их приготовления.

Способы обработки творога для приготовления пасхи. Пасха сырая и отварная. Особенности приготовления, условия и сроки хранения. Продукты, замешиваемые в творог при приготовлении пасхи (сметана, сливочное масло, сливки, соль, сахар, яйца сырые или вареные, изюм, варенье). Пряности, добавляемые в пасху (ваниль, лимонная цедра, мелко измельченный миндаль).

Молочные продукты для приготовления творога специально для пасхи: свежее или топленое молоко, густые сливки, сметана.

Знать: общие сведения о роли кисломолочных продуктов в питании человека, об ассортименте кисломолочных продуктов, способы заквашивания молока для получения простокваши, кефира, технологию получения творога в домашних условиях, кулинарные блюда из творога, технологию их приготовления, особенности приготовления сырой и отварной пасхи.

Уметь: приготавливать простоквашу, кефир, творог и другие кисломолочные продукты в домашних условиях, блюда из творога, сырые и вареные пасхи.

Практическая работа: приготовление блюд из йогурта.

Блюда из мяса и мясных продуктов

Значение и место мясных блюд в питании. Виды мясного сырья, его краткая характеристика. Способы определения качества мяса (по цвету, по запаху, с помощью лакмусовой бумажки и др.).

Сроки и способы хранения мяса и мясных продуктов.

Санитарные условия первичной обработки мяса и мясных продуктов. Правила оттаивания мороженого мяса.

Краткая характеристика оборудования и инвентаря, применяемых при первичной обработке мяса и приготовления мясных полуфабрикатов.

Правила варки мяса для вторых блюд. Способы жаренья мяса и мясных полуфабрикатов. Время жаренья и способы определения готовности блюда. Посуда и инвентарь, применяемые для приготовления мясных блюд.

Принцип подбора гарниров и соусов к мясным блюдам. Понятие о простых и сложных гарнирах. Требования к качеству готовых блюд. Подача готовых блюд к столу.

Знать: 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; правила варки мяса для вторых блюд, способы жаренья мяса и мясных полуфабрикатов, способы определения готовности блюда; принципы подбора гарниров и соусов к мясным блюдам, правила подачи готовых блюд к столу.

Уметь: определять качество мяса, оттаивать мороженое мясо, готовить блюда из мяса и мясных полуфабрикатов, определять готовность блюд и подавать их к столу.

Практическая работа: приготовление салата мясного.

Приготовление обеда в походных условиях

Расчет количества и состав продуктов для похода. Обеспечение сохранности продуктов. Соблюдение правил санитарии и гигиены в походных условиях. Кухонный и столовый инвентарь, 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. Экологические мероприятия. Индикаторы загрязнения окружающей среды.

Знать: природные источники воды, способы обеззараживания воды, разогрева и приготовления пищи в походных условиях.

Уметь: рассчитывать количество и состав продуктов для похода, обеспечивать сохранность продуктов, соблюдать правила санитарии и гигиены в походных условиях, готовить пищу и обеззараживать воду в походных условиях, соблюдать меры противопожарной безопасности.

Практическая работа: приготовление походного блюда.

Блюда из фруктов и ягод

Понятие о пищевой ценности фруктов и ягод. Виды фруктов и ягод, используемых в кулинарии. Классификация фруктов и ягод: семечковые, косточковые, субтропические.

Свежие, сушеные и замороженные фрукты и ягоды. Условия и сроки их хранения и способы кулинарного использования.

Содержание во фруктах и ягодах минеральных веществ, углеводов, витаминов. Сохранность этих веществ в процессе хранения и кулинарной обработки. Методы определения качества ягод и фруктов. Сроки сбора ягод и фруктов в домашнем хозяйстве.

Назначение и правила первичной обработки фруктов и ягод (сортировка, мойка, очистка, промывание, нарезка, удаление косточек и др.). Правила размораживания быстро замороженных фруктов и ягод.

Блюда из фруктов и ягод. Желирующие вещества.

Технология приготовления желе и муссов. Оборудование, инструменты, посуда (миксер, соковыжималка, сбивалка и др.).

Оформление готовых блюд и подача их к столу.

Знать: общие сведения о пищевой ценности фруктов и ягод, о содержании в них минеральных веществ, витаминов, о сохранности этих веществ в процессе хранения и кулинарной обработки, методы определения качества ягод и фруктов. Сроки сбора ягод и фруктов в домашнем хозяйстве; назначение и правила первичной обработки фруктов и ягод, технологию приготовления сладких блюд.

Уметь: проводить первичную обработку фруктов и ягод, приготавливать из них сладкие блюда.

Практическая работа: приготовление сладкого блюда.

Изделия из пресного теста

Состав пресного теста и способы его приготовления. Раскатывание пресного теста. Инструменты для раскатывания теста. Технология приготовления блюд из пресного теста (лапша, пельмени, вареники, галушки, клецки и др.). Способы защипки краев пельменей, вареников, чебуреков и т.п. Основные условия плотной защипки теста. Изменение вкусовых качеств кулинарных изделий из пресного теста путем внесения в него различных добавок (ржаной, рисовой или картофельной муки, сметаны, сыворожки, подсолнечного масла, овощного или фруктового сока и др.).

Правила варки пельменей, вареников и других изделий из пресного теста. Способы определения готовности. Оформление готовых блюд и подача их к столу.

Знать: способы приготовления пресного теста, раскатки теста, технологии приготовления блюд из пресного теста, способы защипки краев пельменей, вареников, чебуреков, правила варки пельменей, вареников и других изделий из пресного теста, способы определения готовности.

Уметь: приготавливать пресное тесто и блюда из него, защипывать края пельменей, вареников, чебуреков.

Практическая работа: приготовление вареников.

Заготовка продуктов

Приготовление различных продуктов: варенья, повидла, джема, мармелада, цукатов – в зависимости от предварительной подготовки плодов и способа варки.

Характерные свойства готового варенья (целые, кусочками или дольками плоды, прозрачный сироп). Предварительная сортировка, нарезка и бланшировка плодов перед варкой. Подготовка тары.

Значение количества сахара или сахарного сиропа для сохранности и качества варенья. Концентрация сахара, необходимая для консервации плодов и ягод. Способы определения готовности варенья (по состоянию пенки, по распределению ягод в сиропе, по растеканию капли сиропа, по температуре кипения варенья). Исправление прокисшего варенья.

Технология приготовления джема, повидла, желе, цукатов. Плоды и ягоды, рекомендуемые для их приготовления.

Знать: технологии приготовления варенья, повидла, джема, мармелада, цукатов, правила и сроки сбора, перевозки и хранения плодов и ягод для варенья, значение количества сахара или сахарного сиропа для сохранности и качества варенья, способы определения готовности варенья, способы засахаривания ягод и фруктов без стерилизации.

Уметь: варить варенье, повидло, джем, мармелад, цукаты, определять готовность варенья, перекладывать варенье на хранение, переваривать прокисшее варенье.

Самостоятельная работа: составление сравнительной таблицы.

Итоговая самостоятельная работа по разделу «Кулинария»

Тестирование по теоретическим вопросам раздела «Кулинария» включает два варианта заданий. Тесты позволяют контролировать знания обучающихся по разделу.

Творческий проект

В ходе выполнения проекта учащиеся закрепляют знания и умения, полученные при изучении раздела (готовить и украшать различные блюда, сервировать праздничный стол). При подготовке проекта уделяется внимание этике и такту во взаимоотношениях в семье, созданию семейного уюта.

Учебная проектная деятельность. Этапы проектной деятельности (аналитический, технологический, контрольный). Особенности аналитического этапа: описание проблемной ситуации, выдвижение идей и вариантов решения проблемы, анализ вариантов и выбор лучшего.

Знать: структуру аналитического этапа проектной деятельности.

Уметь: оформлять аналитический этап проекта.

Темы проектов: «Семейный обед», «Сервировка стола к празднику», «Сибирские пельмени», «Праздничное меню», «Праздничное блюдо».

КУЛЬТУРА ДОМА - 4ч.

Комнатные растения в интерьере

Роль комнатных растений в интерьере. Сочетание цвета и формы листьев и цветов комнатных растений с мебелью, обоями, общим цветовым решением комнаты. Размещение комнатных растений на подоконниках, на полках, на полу, в подвесных кашпо, на переносных подставках, на декоративных решетках и т.п.

Солнцелюбивые и теневыносливые растения. Комнатные плодовые вечнозеленые растения (лимон, апельсин, мандарин, гранат). Огород на подоконнике (помидоры, огурцы, лук, салат, травы для приправ).

Влияние комнатных растений на микроклимат помещения. Проблема чистого воздуха.

Оформление балконов, лоджий, приусадебных участков. Декоративное цветоводство.

Знать: роль комнатных растений и способы их размещения в интерьере, влияние комнатных растений на микроклимат помещения; санитарно-гигиенические требования к детской комнате.

Уметь: оборудовать детский уголок, выращивать комнатные растения и размещать их в интерьере.

Графическая работа: эскиз оформления балкона или лоджии растениями.

Традиции и семейные праздники. Правила составления букета

Эстетические требования к составлению букета. Поэтическое значение цветов и растений.

Знать: правила составления букета, искусство дарить цветы.

Практическая работа: составление букета или рисунка букета.

Творческий проект

Работа над проектом в творческом коллективе дает возможность учащимся объединиться по вопросам, обеспечивает для них разнообразие ролевой деятельности в процессе обучения, воспитывает обязательность выполнения заданий в намеченные сроки, взаимопомощь, тщательность и добросовестность в работе, равноправие и свободу в выражении идеи, их отстаивании и в то же время доброжелательность при всех обстоятельствах.

Технологический этап проекта. Понятие модификации детали. Процессы этапа: разработка чертежей изделия, модификация деталей, корректировка, сборка изделия и придание ему окончательной формы.

Знать: особенности технологического этапа проекта.

Уметь: планировать свою деятельность на стадии технологического этапа проекта.

Темы проектов: «Интерьер лоджии», «Интерьер приусадебного участка», «Интерьер пришкольного участка», «Макет комнаты».

ЭЛЕМЕНТЫ МАТЕРИАЛОВЕДЕНИЯ - 4ч.

Искусственные и химические материалы в быту

Свойства искусственных волокон. Свойства тканей из искусственных волокон (прочность в сухом и влажном состоянии, сминаемость, воздухопроницаемость). Использование тканей из искусственных волокон при производстве одежды. Краткие сведения об ассортименте тканей из искусственных волокон.

Знать: иметь общее представление о материалах, их свойствах и области применения; основные свойства искусственных волокон и тканей из них.

Уметь: применять ткани из искусственных волокон в швейных изделиях.

Лабораторная работа: определение вида ткани.

Получение химических волокон

Технология производства искусственных волокон. Рабочие профессии химического

производства.

Сложные переплетения нитей в тканях (репс, усиленная саржа, усиленный атлас). Зависимость свойств тканей от вида переплетения.

Знать: характеристику сложных переплетений, зависимость свойств тканей от вида переплетений.

Практическая работа: изготовление макетов сложных переплетений.

ПРОЕКТИРОВАНИЕ ШВЕЙНЫХ ИЗДЕЛИЙ С ЭЛЕМЕНТАМИ МАШИНОВЕДЕНИЯ - 8ч.

Конструирование плечевого изделия

Эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к легкому женскому платью и бельевым швейным изделиям.

Правила снятия мерок, необходимых для построения чертежа выкройки футболки, их условные обозначения. Прибавки на свободу облегания, учитываемые при построении чертежа. Формулы, необходимые для расчета конструкции футболки.

Последовательность построения чертежа выкройки-основы футболки в масштабе 1:4 или в натуральную величину.

Знать: виды женского легкого платья и бельевых изделий, эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к бельевым швейным изделиям, правила измерения фигуры человека, условные обозначения мерок для построения чертежа основы ночной сорочки.

Уметь: читать и строить чертеж, снимать мерки и записывать мерки.

Практическая работа: построение чертежа выкройки-основы футболки.

Моделирование плечевого изделия

Модели женского платья и бельевых изделий. Моделирование плечевых изделий путем изменения формы выреза горловины, формы рукава, длины изделия.

Подготовка выкройки к раскрою.

Знать: особенности моделирования плечевых изделий на основе чертежа ночной сорочки.

Уметь: моделировать фасоны платья и белья.

Практическая работа: моделирование чертежа выкройки-основы футболки.

Технология выполнения швов

Назначение швов: стачных (запошивочного, двойного) и краевых (окантовочного с открытым и закрытым срезами). Конструкция швов, их условные графические обозначения и технология выполнения.

Знать: назначение, конструкцию, условные графические обозначения и технологию выполнения стачных и краевых швов.

Уметь: выполнять стачные (запошивочный, двойной) и краевые (окантовочный с открытым и закрытым срезами) швы.

Практическая работа: выполнение образцов швов.

Виды соединений деталей в узлах механизмов и машин

Виды соединений деталей в узлах механизмов и машин, их условные обозначения на кинематических схемах.

Знать: виды соединений деталей в узлах механизмов и машин, их условные обозначения на кинематических схемах.

Уметь: определять виды соединений деталей в узлах механизмов и машин, читать кинематические схемы.

Самостоятельная работа: чтение кинематических схем.

ЭЛЕМЕНТЫ ГРАФИКИ - 2 ч

ОТНОШЕНИЕ ЧАЛОВЕКА К ВЕЩАМ - 2ч.

Уход за трикотажной одеждой. Ремонт одежды

Уход за бельем, ремонт белья. Стирка и влажно-тепловая обработка изделий из натуральных и химических волокон.

Способы поднятия петель на трикотажных изделиях.

Знать: правила ухода за бельевыми изделиями, способы поднятия петель на трикотажных изделиях.

Уметь: выполнять штопку швейных изделий.

Практическая работа: выполнение штопки швейных изделий или поднятие петель на трикотажных изделиях.

РУКОДЕЛИЕ. ВЯЗАНИЕ КРЮЧКОМ - 8ч.

Подготовка к работе. Условные обозначения

Краткие сведения из истории старинного рукоделия. Изделия, связанные крючком, в современной моде.

Инструменты и материалы для вязания крючком. Шерстяные, шелковые, синтетические,

хлопчатобумажные нитки. Подготовка материалов к работе (стирка, перемотка, отбеливание, крашение, распускание старого изделия). Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Приемы работы, правильное положение рук.

Выбор крючка в зависимости от ниток и узора.

Знать: возможности применения техники вязания крючком; виды различных петель, их условные обозначения.

Практическая работа: подбор крючка и ниток, запись условных обозначений петель, выполнение цепочки воздушных петель.

Технология выполнения различных петель

Технология выполнения различных петель. Набор петель крючком (столбик без накида, столбик с накидом, полустолбик и др.).

Знать: возможности применения техники вязания крючком различных петель.

Практическая работа: выполнение различных петель.

Ажурный узор. Схема узора. Окончательная отделка изделия

Раппорт узора и его запись. Вязание узора по схеме. Работа с журналами мод.

Знать: возможности применения техники вязания крючком узоров.

Уметь: вязать узоры по схеме.

Практическая работа: выполнение различных узоров.

Творческий проект

Декоративное искусство как неограниченная возможность реализации творческого начала каждой личности. Знакомство с различными видами декоративно-прикладного искусства народов нашей страны.

Применение вязаных элементов в народном и современном костюме. Знакомство с разнообразными видами вязаных изделий.

Контрольный этап проекта. Оценка качества изделия. Критерии оценки качества изделия. Выявление дефектов, предложение путей их устранения.

Знать: требования к качеству изделия для проекта.

Уметь: подбирать критерии для оценки качества изделия.

Темы проектов: «Декоративная салфетка», «Носовой платочек с вязаной каймой».

ГИГИЕНА ЧЕЛОВЕКА - 1ч.

Гигиена школьника. Одежда.

Общие сведения из истории костюма, прически, косметики. Единство стиля костюма, прически, косметики, интерьера. Повседневная и праздничная косметика. Косметические материалы: кремы, лосьоны, шампуни, оттеночные растительные красители (хна, басма, ромашка, чешуя лука, кора дуба, чай, кофе и др.), тени, тушь, лаки, помады и др.

Правила нанесения и снятия масок, выполнения макияжа.

Знакомство с профессией визажиста.

Знать: правила пользования средствами косметики; правила нанесения и снятия масок, выполнения макияжа.

Уметь: пользоваться косметическими средствами.

Графическая работа: выполнение эскиза макияжа или модели школьной одежды.

ТВОРЧЕСКИЙ ПРОЕКТ - 6ч.

Правила оформления пояснительной записки

Структура творческого проекта (пояснительная записка, творческая работа – изделие, защита проекта). Правила оформления титульного листа пояснительной записки. Основные разделы пояснительной записки: обоснование возникшей проблемы и потребности, схема обдумывания, банк идей, эскизная проработка базового варианта, технология изготовления изделия, экономическое обоснование, самооценка). Правила составления списка использованной литературы.

Знать: правила оформления пояснительной записки.

Уметь: грамотно составлять пояснительную записку проекта.

Темы проектов: «Декоративная шкатулка», «Макет жилого дома», «Макет интерьера окна».

Практическая работа по проекту

Конструкторский этап проекта. Разработка чертежей и эскизов для изготовления изделия. Материалы, инструменты и приспособления для работы. Правила техники безопасности. Санитарно-гигиенические требования.

Технология изготовления изделия. Контроль качества. Экологическое обоснование. Экономическое обоснование. Реклама. Самооценка.

Знать: последовательность конструкторского и технологического этапов проекта.

Уметь: планировать свою деятельность по выполнению проекта.

Защита проекта

Презентация творческого проекта: название проекта, его цель и задачи, обоснование выбора изделия, коротко о процессе проектирования, отметить положительные и отрицательные моменты, самооценка.

Знать: алгоритм защиты проекта.

Уметь: грамотно излагать свои мысли.

Основы чертежной грамотности

Сборочный чертеж

Основные теоретические сведения

Понятие о сборочном чертеже. Назначение, изображение, размеры, наносимые на сборочные чертежи. Номера позиций и спецификация сборочного чертежа. Чтение чертежей несложных сборочных единиц.

Практические работы

Работа по карточкам

Варианты объектов труда

Чертежи (по выбору учителя)

СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫЙ ТРУД – 8 ч.

Растениеводство

Весенние работы (8 ч)

Размножение растений семенами. Особенности технологии выращивания однолетних, двулетних и многолетних растений.

Выбор культур для весенних посевов и посадок на учебно-опытном участке, планирование их размещения на участке, подготовка семян к посеву, выбор способа подготовки почвы. Разметка и поделка гряд в соответствии с планом, посев и посадка сельскохозяйственных культур.

Варианты объектов труда: редис, горох, фасоль, свекла, морковь, петрушка, космея, настурция, календула.

Условия необходимые для выращивания культурных растений. Правила безопасного и рационального труда в растениеводстве.

Тематическое планирование.

№ п/п	Разделы программы	Кол-во часов
1	Введение	1
2	СХТ. Осенние работы.	8
3	Кулинария.	16
4	Культура дома.	4
5	Элементы материаловедения.	4
6	Проектирование швейных изделий с элементами машиноведения.	8
7	Элементы графики.	2
8	Отношение человека к вещам.	2
9	Рукоделие. Вязание крючком.	8
10	Гигиена человека.	1
11	Проект.	6
12	СХТ. Весенние работы.	8
	ИТОГО	68

Методическое обеспечение

1. Примерные программы по учебным предметам. Технология. 5-9 классы. М.: Просвещение, 2017.

2. Синица Н.В., В.Д. Симоненко. Технология. Технология ведения дома: 7 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений. М. Вентана-Граф, 2016.

3. Формирование универсальных действий в основной школе:

от действия мысли. Система заданий: пособие для учителя/Под ред. А.Г.Асмолова. М.: Просвещение, 2014.

4. Голуб Г.Б., Чуракова О.В. Метод проектов как технология формирования ключевых компетентностей учащихся. Самара: Профи, 2003.

5. Гузеев В.В. Познавательная самостоятельность учащихся и развитие образовательной технологии. М.: НИИ школьных технологий, 2012.

6. Концепция федеральных государственных образовательных стандартов общего образования/Под ред. А.М.Кондакова, А.А.Кузнецова. М.: Просвещение, 2010.

7. Метод проектов в технологическом образовании/Под ред. В.А.Кальней. М.: Педагогическая академия, 2010.

8. Мищенко Е.А. Технология: Метод проектов. М.: НЦСиМО,

2003. 9. Нагель О.И. Критерия оценки проектной деятельности учащихся // Школа и производство. 2007. №6 С. 12-20.

10. Полат Е. Метод проектов: типология и структура // Лицейское и гимназическое образование. 2002. №39. С.9-17.

11. Рабочая программа. Технология. Технология ведения дома. 7 класс, к УМК Н.В. Синицы. В.Д. Симоненко (М.: Вентана-Граф) Сос. Логинова О.Н.

12. Сайт «Федеральный государственный образовательный стандарт»: (Электронный документ). Режим доступа: <http://standart.edu.ru>

Сайт «Сеть творческих учителей»: (Электронный документ). Режим доступа