

Муниципальное общеобразовательное учреждение
«Основная общеобразовательная школа» пст. Белоборск

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
учебного предмета «Технология»

уровень обучения (класс): основное общее (7 класс)

Составитель: Павлова Т. Ю.,
Учитель технологии

пст. Белоборск

Пояснительная записка

Данная рабочая программа учебного предмета «Технология» для 7 класса разработана на основе ФКГОС ООО (утверждена приказом Минобрнауки России от 09.03.04 № 1312), программы основного (общего) образования, с учетом требований образовательного стандарта и ориентированы на работу по учебникам под редакцией В. Д. Симоненко, и учебного плана МОУ ООШ пгт. Белоборск. Рабочая программа по направлению «Технология. Модифицированный вариант для неделимых классов (5-8 класс)».

Изучение технологии направлено на достижение следующих **целей**:

- освоение технологических знаний, технологической культуры на основе включения учащихся в разнообразные виды технологической деятельности по созданию личностно или общественно значимых продуктов труда;
- 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.

задачи программы:

- освоение технологических знаний; основ культуры 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 жизненных и профессиональных планов; безопасными приемами труда;
- развитие познавательных интересов, технического мышления; сенсорных и моторных навыков; умений учебного труда; волевой и эмоциональной сферы;
- воспитание патриотизма, мотивов учения и труда, гуманности и коллективизма, дисциплинированности, эстетических взглядов, творческого начала личности, трудолюбия, предприимчивости.

Общая характеристика учебного предмета.

Предмет «Технология» является необходимым компонентом общего образования обучающихся. По учебному плану его изучение начинается в начальной школе, продолжается на ступени основного общего образования и завершается на базовом или профильном уровне на старшей ступени общего образования.

Содержание образования по технологии строится на основе освоения конкретных процессов преобразования и использования материалов, энергии, информации, объектов

природной и социальной среды, следовательно, имеет четко выраженную практическую направленность и реализуется на основе практикоориентированных форм и методов организации занятий, составляющих не менее 70% всего учебного времени. Следовательно, основными методами обучения являются решение прикладных задач, практические и лабораторные работы, проектная деятельность.

Место учебного предмета в учебном плане

Курс «Технология» изучается в 7 классе из расчёта 2 ч в неделю (всего 70 ч) 35 учебных недель.

Содержание тем учебного предмета

Тема. Вводное занятие.

Инструктаж по ТБ. Технология как учебная дисциплина и как наука. Цель и задачи изучения предмета «Технология» в 7-8 классах. Содержание предмета. Последовательность его изучения. Санитарно-гигиенические требования и правила при работе на пришкольном участке. Организация теоретической и практической частей урока.

Тема. Дизайн пришкольного участка.

Двулетники – разнообразие форм и окраски. Жизненные циклы двулетников. Небольшой ассортимент двулетников: анютины глазки, турецкая гвоздика, колокольчик, мальва, наперстянка, незабудка.

Условия выращивания двулетников. В год посева двулетники образуют розетку листьев. В этом виде они зимуют, а на следующий год цветут. Двулетники мальва и луния на второй год выращивания отмирают полностью. Сроки посева и способы их подготовки к сохранению под зиму.

Анютины глазки. Условия выращивания и исторические сведения о растении.

Колокольчик средний. Условия выращивания и исторические сведения о растении.

Маргаритка. Условия выращивания и исторические сведения о растении.

Гвоздика турецкая. Условия выращивания и исторические сведения о растении.

Мальва. Условия выращивания и исторические сведения о растении.

Раздел «Кулинария»

Тема. 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, заболеваниях, передающиеся через пищу. Профилактика инфекций. Первая помощь при пищевых отравлениях.

Определение срок годности на консервных банках.

Тема. Пищевые инфекции и отравления, профилактика и первая при них помощь.

Понятие о процессе пищеварения, об усвояемости пищи; условия, способствующие лучшему пищеварению; роль слюны, кишечного сока и желчи в пищеварении; общие сведения о питательных веществах.

Обмен веществ; пищевые продукты как источник белков, жиров и углеводов; калорийность пищи; факторы, влияющие на обмен веществ.

Физиологические основы рационального питания. Современные данные о роли витаминов, минеральных солей и микроэлементов в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах; суточная потребность в витаминах, солях и микроэлементах.

Составление рациона здорового питания с применением компьютерных программ.

Понятие о микроорганизмах; полезное и вредное воздействие микроорганизмов на пищевые продукты; органолептические и лабораторные экспресс-методы определения качества пищевых продуктов; первая помощь при пищевых отравлениях.

Тема. Мучные изделия. Виды теста

Виды теста. Просеивание муки. Способы приготовления теста. Пищевые разрыхлители теста, их роль в кулинарии. Оборудование, посуда и инвентарь для замешивания теста.

Тема. Изделия из пресного теста

Технология приготовления пресного слоеного теста. Влияние количества яиц, соли, масла на консистенцию теста и качество готовых изделий.

Тесторезки, ножи и выемки для формования теста. Условия выпекания изделий из пресного слоеного теста, способы определения готовности.

Тема практической работы

Приготовление вареников

Тема. Изделия из песочного теста

Рецептура и технология приготовления песочного теста. Влияние количества жиров и яиц на пластичность теста и рассыпчатость готовых изделий. Правила раскатки песочного теста. Инструмент для раскатки и разделки теста.

Фруктовые начинки и кремы для тортов и пирожных из песочного теста. Ароматизирование песочного теста ванилью, лимонной цедрой, лимонным соком, шоколадом и др. Формование и выпечка изделий из песочного теста (температура выпечки, определение готовности).

Тема практической работы

Приготовление домашнего печенья

Тема. Изделия из бисквитного теста

Рецептура и технология приготовления бисквитного теста. Влияние количества жиров и яиц на пластичность теста и рассыпчатость готовых изделий. Правила изготовления бисквитного теста.

Фруктовые начинки и кремы для тортов и пирожных из бисквитного теста. Ароматизирование бисквитного теста ванилью, лимонной цедрой, лимонным соком, шоколадом и др. Формование и выпечка изделий из бисквитного теста (температура выпечки, определение готовности).

Тема практической работы

Приготовление пирога

Тема. Не печенные кондитерские изделия.

Виды и способы приготовления не печенных кондитерских изделий.

Тема практической работы

Приготовление пирожных

Тема. Сладкие блюда (муссы и желе).

Продукты, необходимые для приготовления муссов и желе (свежие ягоды и фрукты, фруктово-ягодные соки, фруктовые пюре, сиропы, варенье.). Желирующие вещества. Рецепт, технология их приготовления и подача к столу. Профессия кондитер сахаристых изделий.

Тема практической работы

Приготовление яблочного мусса

Тема. Заготовка продуктов

Варенье, джем, повидло, мармелад, цукаты. 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). Соблюдение рекомендуемых режимов и приемов варки варенья.

Правила и сроки сбора, перевозки и хранения плодов и ягод для варенья. Предварительная сортировка, нарезка и бланшировка плодов перед варкой. Подготовка тары.

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

Тема практической работы

Варенье из яблок

Тема. Вязание крючком.

Краткие сведения из истории этого старинного рукоделия. Ассортимент изделий, выполняемых в технике вязания крючком. Инструменты и приспособления, используемые при вязании крючком. Характеристика шерстяных, пуховых, хлопчатобумажных и шелковых нитей. Правила подбора крючков из стали, пластмассы в зависимости от толщины нити. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком.

Технология выполнения различных петель. Набор петель крючком.

Темы практических работ

Вязание образцов и изделий крючком.

Тема. Проектная работа «Создание изделий из подделочных материалов»

Ассортимент вторичного сырья, дополнительные материалы экологические и санитарно-гигиенические требования. Виды пластмасс и их назначение. Способы переработки вторичного сырья. Инструменты и приспособления. Техника безопасности при выполнении работ.

Изготовление изделия из вторичного сырья. Зарисовка эскиза изделия. Составление технологической карты. Изготовление пластмассовых изделий.

«Технология ведения дома»

Тема. Экология жилища.

Понятие об экологии жилища. Микроклимат в доме.

Тема. Фильтрация воды.

Современные приборы и устройства для поддержания температурного режима, влажности, состояния воздушной среды, уровня шума. Современные системы фильтрации воды.

Тема. Интерьер жилого дома

Понятие о жилом помещении: жилой дом, квартира, комната, многоквартирный дом. Зонирование пространства жилого дома. Организация зон приготовления и приёма пищи, отдыха и общения членов семьи, приёма гостей, зоны сна, санитарно-гигиенической зоны. Зонирование комнаты подростка.

Понятие о композиции в интерьере. Интерьер жилого дома. Современные стили в интерьере. Использование современных материалов и подбор цветового решения в отделке квартиры. Виды отделки потолка, стен, пола. Декоративное оформление интерьера. Применение текстиля в интерьере. Основные виды занавесей для окон. Роль освещения в интерьере. Естественное и искусственное освещение. Использование общего и местного освещения. Виды и формы светильников.

Выполнение электронной презентации «Декоративное оформление интерьера». Разработка плана жилого дома. Подбор современных материалов для отделки потолка, стен, пола. Изготовление макета оформления окон.

Выполнение эскиза интерьера детской комнаты. Оформление интерьера эстампами с элементами флористики.

Тема. Роль комнатных растений.

Понятие о фитодизайне как искусстве оформления интерьера, создания композиций с использованием растений. Роль комнатных растений в интерьере. Приёмы размещения комнатных растений в интерьере: одиночные растения.

Требования растений к окружающим условиям. Светолюбивые, теневыносливые и тенелюбивые растения. Разновидности комнатных растений: декоративнолистные, декоративноцветущие комнатные, декоративноцветущие горшечные, кактусы и суккуленты. Комнатные плодовые вечнозеленые растения (лимон, апельсин, мандарин, гранат).

Технологии выращивания комнатных растений. Влияние растений на микроклимат помещения. Правила ухода за комнатными растениями. Пересадка и перевалка комнатного растения. Профессия садовник.

Тема практической работы

Подбор и посадка растений

Тема. Дизайн пришкольного участка.

Обустройство пришкольного участка. Цветочно-декоративные растения. Формирование умений составления плана работ обустройства пришкольного участка и организация его выполнения. Ассортимент цветочно-декоративных растений.

Агротехника культур. Понятие о сорте, сроках уборки и посадки. Формирование представлений об агротехнике культур, понятии сорта и целесообразности соблюдения сроков посадки и уборки.

Защита растений от неблагоприятных факторов. Неблагоприятные факторы региона: экологические, климатические, биологические. Наличие на растениях вредителей и способы борьбы с ними. Правила безопасной работы при опрыскивании растений.

Анализ формирования культуры труда. Подведение итогов. Тестирование и обсуждение формирования культуры труда, выводы и планы трудовой деятельности на будущее.

Календарно – тематическое планирование

№	Содержание материала	Количество часов
1	Вводное занятие. Инструктаж по ТБ.	1ч
2	Содержание и задачи курса.	1 ч
Дизайн пришкольного участка (осень) 7 часов		
3	Двулетники – разнообразие форм и окраски.	1ч.
4	Условия выращивания двулетников.	1ч.
5	Анютины глазки.	1ч.
6	Колокольчик средний.	1ч.
7	Маргаритка.	1ч.
8	Гвоздика турецкая.	1ч.
9	Мальва.	1 ч.
Кулинария 16 часов		
10	Микроорганизмы в жизни человека.	1ч.
11	Пищевые инфекции и отравления, профилактика и первая помощь при них.	1ч.
12	Мучные изделия. Виды теста.	1ч.

13	Практическая работа «Художественное оформление изделий».	1ч.
14	Изделия из пресного теста.	1ч.
15	Практическая работа «Приготовление вареников». Составление технологической карты. Правила ТБ.	1ч.
16	Изделия из бисквитного теста.	1ч.
17	Практическая работа «Приготовление пирога». Составление технологической карты. Правила ТБ.	1ч.
18	Изделия из песочного теста.	1ч.
19	Практическая работа «Приготовление домашнего печенья». Составление технологической карты. Правила ТБ.	1ч.
20	Не печеные кондитерские изделия.	1ч.
21	Практическая работа «Приготовление пирожных». Составление технологической карты.	1ч.
22	Сладкие блюда.	1ч.
23	Практическая работа «Приготовление яблочного мусса». Составление технологической карты. Правила ТБ.	1ч.
24	Заготовка продуктов.	1ч.
25	Практическая работа «Варенье из яблок». Составление технологической карты.	1ч.
Рукоделие. Вязание крючком. Элементы материаловедения. 24 часа.		
26	Вязание крючком: традиции и современность.	1ч.
27	Инструменты и материалы, узоры и их схемы. Правила ТБ.	1ч.
28	Подготовка инструментов и материалов к работе.	1ч.
29	Набор петель крючком.	1ч.
30-35	Выполнение образцов вязания полустолбиком и столбиком различными способами вывязывания петель.	6ч.
36-41	Технология выполнения различных петель и узоров. Вязание полотна крючком.	6ч.
42-47	Вязание крючком образцов: 1. Филейная сетка. 2. Элемент ирландского кружева «Листочек»	6ч.
48-49	Технология производства и свойства искусственных волокон и тканей из них. Виды переплетений нитей в тканях.	2ч.
Творческие проектные работы 10 часов.		
50-51	Этапы творческого проекта «Разработка дизайнерской задачи с применением компьютера».	2ч.
52-53	Технология выполнения изделия.	2ч.
54-55	Практическая работа «Изготовление изделия».	2ч.
56-57	Экономическое и экологическое обоснование творческого проекта.	2ч.
58-59	Защита творческого проекта.	2ч.
Технология ведения дома 4 часа.		

60	Экология жилища.	1ч.
61	Фильтрация воды.	1ч.
62	Роль комнатных растений в интерьере.	1ч.
63	Практическая работа «Подбор и посадка растений».	1ч.
Дизайн пришкольного участка (весна) 7 часов.		
64-65	Обустройство пришкольного участка. Цветочно-декоративные растения. Правила ТБ.	2ч.
66-67	Агротехника культур. Понятие о сорте, сроках уборки и посадки.	2ч.
68-69	Защита растений от неблагоприятных факторов.	2ч.
70	Анализ формирования культур труда. Подведение итогов.	1ч.

Учебно-методическое и материально-техническое обеспечение образовательного процесса

Арефьев И. П. Занимательные уроки технологии для девочек./ И. П. Арефьев. – М.: Школьная пресса, 2005.

1. *Технология. 7-8 классы* : учебник для учащихся общеобразовательных учреждений./ П. С. Самородский, Н.В. Синицина. , В.Н. Правдюк ; под ред. В. Д. Симоненко. - М. : Вентана-Граф, 2012.

2. Бешенков А. К. Технология. Методика обучения технологии. 5-9 классы: метод. пособие/ А. К. Бешенков, А. В. Бычков, В. М. Казакевич, С. Э. Мааркуцкая. – М.: Дрофа, 2012.

3. Васильченко В. Е. Секрет хранения продуктов/ В. Е. Васильченко// Школа и производство. – 1992. - №1. – с. 53.

4. Гряникова В. М. Просто и вкусно/ В. М. Гряникова// Школа и производство. – 1993. - №4. – с. 35.

5. Книга о вкусной и здоровой пище/ под ред. И. М. Скурихина. – М.: Колос, 1997.

6. Петрукович О. А. Проект «Озеленение пришкольной территории» / О. А. Петрукович // Школа и производство. – 2002. № 8. – с. 35.

7. Плуэллин М. Энциклопедия этикета. Всё о правилах хорошего тона / Миллер Плуэллин. – М.: Центрполиграф, 2005.

8. Славская Г. Е. Оформление усадьбы цветами / Г.Е. Славская // Школа и производство. – 1996. № 5. с. 52; № 6. –с. 76.

9. Самоучитель по вязанию. Вяжем легко и с удовольствием! – М.: АСТ: Астрель, 2011. – 416с.: ил.

10. Уроки по курсу «Технология». 5-9 классы/ под ред. Е. Н. Перова. – М.: 5 за знания, 2012.

11. Хаханова Л. П. Из истории интерьера жилого дома / Л. П. Хаханова // Школа и производство. – 1996. - № 1. – с. 61.

Планируемые результаты изучения учебного предмета В результате обучения обучающиеся

должны знать:

-правила техники безопасности и санитарно-гигиенические требования;

- технологию приготовления и требования к качеству готовых блюд, правила подачи к столу;
- правила оказания первой помощи при ожогах и поражениях током, пищевых отравлениях;
- ассортимент вязаных изделий, материалы и инструменты, технику выполнения петель различными способами; читать схемы;
- виды ремонтно-отделочных работ, материалы и инструменты для ремонта и отделки помещений; виды санитарно-технических работ, оборудования; принципы ухода за одеждой и обувью; цели и значение семейной экономики;
- сферы современного производства, пути получения профессионального образования;
- основные методы и приемы выращивания и проектирования зеленых насаждений, историю развития «зеленого строительства», этапы и правила озеленения пришкольной территории;

должны уметь:

- рационально организовать рабочее место и соблюдать правила безопасности труда и личной гигиены, оказывать первичную помощь при ожогах, поражении электрическим током, отравлении;
- определять качество продуктов, готовность блюд, способы подачи готовых блюд к столу; заготавливать на зиму овощи и фрукты;
- использовать технику выполнения петель различными способами; читать схемы;
- проводить разработку учебного проекта изготовления изделия с использованием освоенных технологий и доступных материалов;
- понимать содержание инструкционно - технологических карт и пользоваться ими при выполнении работ;
- находить необходимую информацию; осуществлять контроль качества изготавливаемых изделий;
- выполнять технологические операции с использованием инструментов, приспособлений, оборудования;
- планировать работы с учетом имеющихся ресурсов и условий;
- применять политехнические и технологические знания и умения к самостоятельной практической деятельности;
- находить информацию о региональных учреждениях профессионального образования и о путях получения профессионального трудоустройства;

использовать знания и умения, приобретенные в практической деятельности и повседневной жизни:

- для консервирования и заготовки пищевых продуктов в домашних условиях;
- проектирования и изготовления полезных изделий из конструкторских и поделочных материалов;
- выполнения различных видов художественного оформления изделий;
- планирования и оформления интерьера комнаты;
- ухода за одеждой и обувью;
- построения планов профессиональной карьеры, выбора пути продолжения образования или трудоустройства;

использовать ПЭВМ как источник информации для решения технологических, экономических задач.

