

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа с.Хонделен
Барун-Хемчикского кожууна Республики Тыва»

Согласовано заместителем
директора по УВР
МБОУ СОШ с. Хонделен
Ооржак С.К./
от «23» 08 2023г



Утверждено директором
МБОУ СОШ с. Хонделен
Кенден-оол В.К./
от «23» 08 2023г.
Приказ № 81

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

по технологии

(наименование учебного предмета)

для 7 класса

Количество часов в неделю 2 ч

Количество часов в год 68 ч

Программу составила: Монгуш Рада Викторовна
(Ф.И.О. учителя, составившего рабочую учебную программу)

Содержание

Пояснительная записка	3
Планируемые результаты освоения учебного предмета	3
Содержание программы	4
Календарно – тематическое планирование.....	9

Пояснительная записка

Рабочая программа по технологии (технологии ведения дома) составлена на основе Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования, примерной программы основного общего образования по технологии (технологии ведения дома), федерального перечня учебников, рекомендованных или допущенных к использованию в образовательном процессе в образовательных учреждениях, базисного учебного плана, авторского тематического планирования учебного материала и требований к результатам общего образования, представленных в Федеральном образовательном государственном стандарте основного общего образования, с учетом преемственности с примерными программами для начального общего образования.

Данная рабочая программа ориентирована на использование учебника: Сеница Н.В. Технология. Технологии ведения дома. 7 класс. Учебник для общеобразовательных учреждений / Н.В. Сеница, В.Д. Симоненко. М.: Вентана-Граф, 2013.

Планируемые результаты освоения учебного предмета

Система оценки достижения планируемых результатов освоения основной образовательной программы начального общего и среднего общего образования предполагает комплексный подход к оценке результатов образования, позволяющий вести оценку достижения обучающимися всех трёх групп результатов образования: личностных, метапредметных и предметных.

Система оценки предусматривает уровневый подход к содержанию оценки и инструментарию для оценки достижения планируемых результатов, а также к представлению и интерпретации результатов измерений.

Одним из проявлений уровневого подхода является оценка индивидуальных образовательных достижений на основе «метода сложения», при котором фиксируется достижение уровня, необходимого для успешного продолжения образования и реально достигаемого большинством обучающихся, и его превышение, что позволяет выстраивать индивидуальные траектории движения с учётом зоны ближайшего развития, формировать положительную учебную и социальную мотивацию.

Система оценки достижения планируемых результатов освоения основной образовательной программы начального общего образования предполагает комплексный подход к оценке результатов образования, позволяющий вести оценку достижения обучающимися всех трёх групп результатов образования: личностных, метапредметных и предметных.

Система оценки предусматривает уровневый подход к содержанию оценки и инструментарию для оценки достижения планируемых результатов, а также к представлению и интерпретации результатов измерений.

Одним из проявлений уровневого подхода является оценка индивидуальных образовательных достижений на основе «метода сложения», при котором фиксируется достижение уровня, необходимого для успешного продолжения образования и реально достигаемого большинством

обучающихся, и его превышение, что позволяет выстраивать индивидуальные траектории движения с учётом зоны ближайшего развития, формировать положительную учебную и социальную мотивацию.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

ВВОДНОЕ ЗАНЯТИЕ (1 Ч)

Основные теоретические сведения.

Технология как учебная дисциплина и как наука. Цель и задачи изучения предмета «Технология» в 7 классе. Содержание предмета. Последовательность его изучения. Санитарно-гигиенические требования и правила внутреннего распорядка при работе в школьных мастерских. Организация теоретической и практической частей урока.

Практические работы.

Знакомство с содержанием и последовательностью изучения предмета «Технология» в 7 классе. Знакомство с библиотечкой кабинета, электронными средствами обучения.

Варианты объектов труда. Учебники «Технология. Технологии ведения дома», «Технология. Индустриальные технологии» для 7-х классов, библиотечка кабинета. Электронные средства обучения.

ИНТЕРЬЕР ЖИЛОГО ДОМА (10 Ч)

Освещение жилого помещения (1ч)

Основные теоретические сведения.

Значимость и виды электроосветительных приборов. Пути экономии электроэнергии. Лампы накаливания и люминесцентные лампы дневного света, их достоинства, недостатки и особенности эксплуатации. ТБ

Практические работы.

Выполнение электронной презентации «Освещение жилого дома».

Варианты объектов труда. Бытовые осветительные приборы, лампы. Таблицы, схемы.

Оформление и гигиена жилища (2 ч)

Основные теоретические сведения.

Предметы искусства и коллекции в интерьере. Оформление и размещение картин. Размещение коллекций. Гигиена жилища. Виды уборки. Технологии профессиональной уборки помещений. Бытовые приборы для уборки и создания микроклимата.

Практические работы

Генеральная уборка кабинета технологии.

Варианты объектов труда. Рабочая одежда, ведра, тряпки, чистящие средства.

Бытовые электроприборы (2ч)

Основные 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.

Практические работы.

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

Основы технологии малярных работ (2ч)

Основные теоретические сведения.

Общие сведения о малярных и лакокрасочных материалах. Инструменты и приспособления для выполнения малярных работ. Технология проведения малярных работ. Правила безопасности труда. Знакомство с профессией маляр.

Практические работы.

Изучение технологии малярных работ.

Основы технологии плиточных работ (4ч)

Основные теоретические сведения.

Виды плиток для отделки помещений. Способы крепления плиток. Инструменты и приспособления для плиточных работ. Правила безопасности труда. Знакомство с профессией плиточник.

Практические работы.

Изучение технологии плиточных работ.

КУЛИНАРИЯ (12Ч)

Физиология питания (2 ч)

Основные теоретические сведения.

Значение минеральных веществ в питании человека. Понятие о микроорганизмах, их воздействие на пищевые продукты. Пищевые инфекции. Источники и пути проникновения. Заболевания, передающиеся через пищу. Определение срока годности консервов по маркировке на банке. Профилактика инфекций, первая помощь при отравлениях.

Практические работы.

Работа с таблицами «Содержание минеральных веществ в различных продуктах». «Определение доброкачественности продукции»

Варианты объектов труда. Рабочая тетрадь, раздаточный дидактический материал.

Блюда из молока и кисломолочных продуктов (2ч)

Основные теоретические сведения.

Значение молока и кисломолочных продуктов в питании человека. Химический состав молока.

Способы определения качества молока. Условия и сроки хранения свежего молока. Обеззараживание молока с помощью тепловой кулинарной обработки.

Технология приготовления молочных супов и каш. Посуда для варки молочных блюд. Оценка качества готовых блюд, подача их к столу.

Ассортимент кисломолочных продуктов и творожных изделий. Технология приготовления творога из простокваши без подогрева и с подогревом.

Способы удаления сыворотки. Кулинарные блюда из творога, технология их приготовления.

Практические работы.

Приготовление молочного супа или молочной каши.

Приготовление блюда из творога.

Определение качества молочных блюд лабораторными методами.

Варианты объектов труда. Плакаты, таблицы, молоко, кефир, творог.

Изделия из жидкого теста (2 ч)

Основные теоретические сведения Виды теста. Просеивание муки. Способы приготовления теста для блинов, оладий и блинчиков. Пищевые разрыхлители теста, их роль в кулинарии. Технология выпечки блинов, оладий и блинчиков. Блины с приправами.

Оборудование, посуда и инвентарь для замешивания теста и выпечки блинов. Подача блинов к столу.

Практические работы.

Определение качества меда.

Выпечка блинов.

Варианты объектов труда. Мука, молоко, вода, яйца, соль, сахар.

Мучные изделия (4 ч)

Основные теоретические сведения.

Инструменты и приспособления. Продукты для приготовления мучных изделий. Качество муки. Разрыхлители теста. Виды теста (бисквитное, слоёное, песочное, соленое). Рецептура и технология приготовления теста. Инструменты и приспособления для раскатки теста. Правила варки. Способы приготовления пресного теста. Виды начинок. ТБ при обращении с электроплитой. Способы приготовления бисквитного теста, рецептура. Виды начинок. Способы оформления. ТБ.

Практические работы.

Приготовление изделий из пресного слоеного теста.

Приготовление изделий из песочного теста.

Варианты объектов труда. Рабочая тетрадь, раздаточный дидактический материал, технологические карты.

Сладости, десерты, напитки (2 ч)

Основные теоретические сведения.

Роль сахара в питании человека. Сладости. Технология приготовления не печеных кондитерских изделий. Десерты. Виды и способы приготовления изделий. Технология приготовления желе, мусса, суфле. Технология приготовления напитков.

Практические работы.

Приготовление сладких блюд и напитков.

Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет (2ч)

Основные 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.

Практические работы.

Разработка приглашения на праздник с помощью ПК.

Варианты объектов труда. Рабочая тетрадь, раздаточный дидактический материал.

СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ МАТЕРИАЛОВ (29 Ч.)

Натуральные волокна животного происхождения и ткани из них (2 ч)

Основные теоретические сведения.

Классификация натуральных волокон животного происхождения. Шерсть, шелк, пух. Процесс получения нитей из этих волокон. Свойства натурального волокна животного происхождения. Применение шерстяных, шелковых тканей в быту.

Саржевое и атласное переплетение в тканях. Понятие о раппорте, характеристика дефектов ткани.

Практические работы.

«Распознавание волокон животного происхождения». Заполнения в рабочей тетради таблицы «Отличительные признаки волокон».

«Определение видов тканей (шерстяные, шелковые) по их свойствам».

«Определение сырьевого состава тканей и изучение их свойств».

Варианты объектов труда. Рабочая тетрадь. Коллекция «Волокна». Образцы тканей из волокон животного происхождения. Образцы древесных пород.

Швейная машина и приспособления к ней (2ч)

Основные теоретические сведения.

Универсальные и специальные швейные машины. Отличие бытовой от универсальной. Устройство качающегося челнока. Приспособления и их применение в швейной машине.

Практические работы.

«Установка приспособлений».

Варианты объектов труда. Швейная машина, универсальные лапки для пришивания пуговиц, втачивания молнии, окантовки.

Схемы механических устройств. Прочтение схем (2ч)

Основные теоретические сведения.

Механические и автоматические устройства, варианты их конструктивного выполнения. Условные обозначения элементов на схемах.

Практические работы.

Чтение схем.

Варианты объектов труда. Швейная машина, таблицы, схемы.

ХУДОЖЕСТВЕННЫЕ РЕМЕСЛА (18ч.)

Ручная роспись тканей (6ч)

Основные 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.

Практические работы.

Выполнение образца росписи ткани в технике холодного батика.

Плетение из тесьмы (10ч)

Основные теоретические сведения.

История развития техники плетения из тесьмы. Основные приемы плетения узлов в технике «Макраме». Материалы и инструменты, составление схемы изделия. Подбор инструментов, приспособлений, материалов для плетения. Технология, приемы и особенности плетения из тесьмы. Подбор инструментов, приспособлений, материалов для плетения. Значимость художественного оформления изделия, соответствие отделки назначению. Современные материалы отделки и перспективы их применения.

Практические работы.

- «Способы плетения тесьмой в четыре и пять рядов»
- «Основные приемы и узлы макраме»
- «Разработка технологической карты по плетению амулета »
- «Изготовление изделия из тесьмы-денечки »
- «Художественная обработка ручки тесьмой»
- «Плетение кашпо»

Варианты объектов труда. Тесьма, шнур, нитки, ленточки

Защита проекта (2 ч)

Содержание сообщения по защите проекта: цели проекта, обоснование возникшей проблемы и потребности, самооценка проделанной работы и качества изделия.

Творческий проект по разделу «Технологии ведения дома». Творческий проект по разделу «Кулинария».

Творческий проект по разделу «Технологии художественно-прикладной обработки материалов».

Календарно – тематическое планирование

№ Ур ока	Тема урока	Кол- во часо в	Дата проведения		Домашняя работа
			По плану	Факт ическ и	
Раздел «Интерьер жилого дома» (10ч.)					
1,2	Вводное занятие. Освещение жилого помещения.	2 ч			Узнать в Интернете что такое «Умный дом» Практическая работа №1
3,4	Предметы искусства и коллекции интерьере.	2 ч			Проверь себя стр.16
5,6	Гигиена жилища	2 ч			Практическая работа №2
7,8	Бытовые приборы для уборки	2 ч			Проверь себя стр.21 Защита творческого проекта
9,10	Творческий проект «Умный дом»	2ч			Повторить пройденное
Кулинария (12 ч.)					
11,12	Блюда из молока и кисломолочных продуктов	2 ч			Практическая работа №3
13,14	Изделия из жидкого теста	2 ч			Практическая работа №4
15,16	Технология приготовления изделий из пресного слоеного теста	2 ч			Практическая работа №5
17,18	Технология приготовления изделий из песочного теста	1 ч			Практическая работа №6
19,20	Технология приготовления сладостей, десертов, напитков	1 ч			Практическая работа №7 Защита творческого проекта
21,22	Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет. Творческий проект «Праздничный сладкий стол»	2 ч			Повторить пройденное
Создание изделий из текстильных материалов (29 ч)					
23,24	Текстильные материалы из волокон животного происхождения и их свойства	1 ч			Практическая работа №9
25	Конструирование поясной одежды	1 ч			Практическая работа
26,	Моделирование поясной одежды	2 ч			Практическая

27					работа
28, 29, 30	Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, журнала мод или из Интернета	3 ч			Практическая работа
31, 32, 33	Раскрой поясной одежды и дублирование детали пояса	3 ч			Практическая работа
34, 35	Технология ручных работ	2 ч			Практическая работа
36, 37	Технология машинных работ	2 ч			Практическая работа
37, 38, 39	Технология обработки среднего шва юбки с застежкой – молнией и разрезом	3 ч			Практическая работа
40, 41, 42	Технология обработки складок	3ч			Практическая работа
43, 44, 45	Подготовка и проведение примерки поясного изделия	3 ч			Практическая работа
46, 47, 48	Технология обработки юбки после примерки	3 ч			Практическая работа
49, 50	Творческий проект «Праздничный наряд»	2 ч			Практическая работа
Художественные ремесла (18 ч)					
51, 52	Ручная роспись тканей	2 ч			Практическая работа
53, 54	Ручные стежки и швы на их основе	2 ч			Ответить на вопросы стр.159
55, 56	Вышивание счетными швами	2 ч			Практическая работа № 24
57, 58	Вышивание по свободному контуру	2 ч			Практическая работа №25
59, 60	Атласная и штриховая гладь	2 ч			Найти в Интернете словосочетание «оренбургский пуховый платок.
61, 62	Швы французский узелок и рококо	2 ч			Ознакомьтесь с историей узелок и рококо
63, 64	Вышивание лентами	2 ч			Повторить пройденный материал
65,	Творческий проект «Подарок	2 ч			Подготовка к

66	своими руками»				защите проекта
67, 68	Защита проекта	2 ч			Повторить пройденный материал

ПРОШНУРОВАНО, ПРОНУМЕРОВАНО
И СКРЕПЛЕНО ПЕЧАТЬЮ

11 (одинадцать)

СТРАНИЦ

Всего / Кенден-оол В.К./

08 20 23 г.

М.П.



02					
03					
04					