**Рассмотрено «Согласовано» «Утверждаю»**

**на заседании МО Заместитель директора по УР Директор**

**протокол № 1 МБОУ Вельяминовская СОШ МБОУ Вельяминовская СОШ**

**от «30» августа 2017 г им. Л.С.Филина им. Л.С.Филина**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Тишкина Г.А. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Филина Л.В.**

**«31» августа 2017 г. «01» сентября 2017 г.**

**Приказ № 111**

**ПРОГРАММА   
  
по технологии в 7 классе**

**учителя**

**МБОУ Вельяминовская СОШ**

**им. Л.С.Филина**

**Самохиной Людмилы Ивановны**

**первая квалификационная категория**

**2017 – 2018 г.**

1. **Пояснительная записка**

Программа по «Технологии» составлена в соответствии со следующими документами:

1.Федеральный компонент Государственного образовательного стандарта общего образования, утвержденного приказом Министерства России от 05.03.2004 г.

2. Примерной программы основного и среднего (полного) образования .

3. Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 31.03.2014 г. № 253 «Об утверждении федеральных перечней учебников, рекомендованных (допущенных) к использованию в образовательном процессе в образовательных учреждениях, реализующих образовательные программы общего образования и имеющих государственную аккредитацию на 2013 – 2014 уч. год.

4. Учебный план МБОУ Вельяминовская СОШ на 2017 – 2018 уч. год (основное общее образование) приказ № 111 от 01.09.2017 года.

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: Синица Н.В. Технология. Технологии ведения дома. 6 класс. Учебник для общеобразовательных учреждений / Н.В. Синица, В.Д. Симоненко. М.: Вентана-Граф, 2015.

Цели обучения:

• формирование представлений о составляющих техносферы, о современном производстве и о распространенных в нем технологиях;

• освоение технологического подхода как универсального алгоритма преобразующей и созидательной деятельности;

• овладение безопасными приемами труда, 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;

• 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 обучения:

• освоение технологических знаний, основ культуры созидательного труда, представлений о технологической культуре на основе включения учащихся в разнообразные виды трудовой деятельности по созданию личностно или общественно значимых изделий;

• освоение компетенций (учебно-познавательной, коммуникативной, рефлексивной, личностного саморазвития, информационно-технологической, ценностно-смысловой, проектно-исследовательской).

**2.Содержание курса**

**Раздел «Интерьер жилого дома»( 10 час)**

**Тема 1. Освещение жилого помещения**

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

Типы 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. Профессия электрик.

*Темы лабораторно-практических работ:*Выполнение электронной презентации «Освещение жилого дома».

**Тема 2. Предметы искусства и коллекции в интерьере**

*Теоретические сведения.* Предметы искусства и коллекции в интерьере. Оформление и размещение картин. Понятие о коллекционировании. Размещение коллекций в интерьере.

*Темы лабораторно-практических работ:* Изготовление схемы размещения коллекции фото.

**Тема 3. Гигиена жилища**

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

*Темы лабораторно-практических работ:* Генеральная уборка кабинета технологии.

**Тема 4. Бытовые приборы для создания микроклимата в помещении**

*Теоретические сведения.*Зависимость здоровья и самочувствия людей от поддержания чистоты в доме. Электрические бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении. Современный пылесос и его функции. Понятие о микроклимате. Современные технологии и технические средства создания микроклимата.

**Тема 5. Творческий проект** « Декоративная рамка для фотографий».

**Раздел «Создание изделий из древесины и металлов» ( 20час)**

**Тема 1. Технологии ручной обработки древесины и металлов (проволока, фольга)**

*Теоретические сведения.*Проектирование изделий из древесины и проволоки с учетом их свойств. Конструкторская и техническая документация, технологический процесс и точность изготовления изделий. Заточка лезвия режущего предмета. Развод зубьев пилы. Приемы и правила безопасной работы при заточке, правке и доводке лезвий. Шиповые соединения деревянных деталей. Соединение деталей шкантами. Шиповые клеевые соединения. Угловое соединение деталей шурупами в нагель. Правила безопасной работы ручными столярными инструментами.

*Темы лабораторно-практических работ:*Определение плотности древесины по объёму и массе образца. Заточка лезвия ножа и настройка рубанка. Выполнение декоративно-прикладной резьбы на изделиях из древесины. Изготовление деревянного изделия с соединениями деталей: шиповыми, шкантами или шурупами в нагель.

**Тема 2. Технологии художественно-прикладной обработки материалов**

*Теоретические сведения.* Виды и приемы создания декоративно-прикладных изделий из металла. Виды искусственных материалов и их свойства для художественно-прикладных работ. Правила безопасного труда при выполнении художественно-прикладных работ. Профессии, связанные с художественной обработкой изделий из древесины.

Тиснение на фольге. Инструменты для тиснения на фольге.

Правила безопасного труда при выполнении художественно-прикладных работ. Профессии, связанные с художественной обработкой металлов.

*Темы лабораторно-практических работ:* Создание декоративно-прикладного изделия из металла. Поисковый этап проекта. Разработка технической и технологической документации. Подбор материалов и инструментов. Изготовление изделия. Подсчет затрат. Контроль качества изделия. Разработка технической и технологической документации.

**Раздел «Создание швейных изделий» ( 28 час)**

**Тема 1. Свойства текстильных материалов**

*Теоретические сведения.*Натуральные волокна животного происхождения. Способы их получения. Виды и свойства шерстяных и шелковых тканей. Признаки определения вида тканей по сырьевому составу. Сравнительная характеристика свойств тканей из различных волокон.

*Темы лабораторно-практических работ:* Определение сырьевого состава тканей и изучение их свойств.

**Тема 2. Художественные ремесла**

*Теоретические сведения.*Отделка швейных изделий вышивкой. Материалы и оборудование для вышивки. Приемы закрепления ткани и ниток к вышивке. Приемы закрепления ниток на ткани. Технология выполнения прямых, косых, петельных, петлеобразных, крестообразных ручных стежков.

Материалы и оборудование для вышивки атласными лентами. Закрепление ленты в игле. Швы, используемые в вышивке лентами. Оформление готовой работы. Профессия вышивальщица.

*Темы лабораторно-практических работ:* Выполнение образцов швов. Выполнение образца вышивки лентами.

**Раздел «Кулинария»( 12 час)**

**Тема 1. Культура питания**

*Теоретические сведения.*Понятие культуры питания. Микроорганизмы в жизни человека. Пищевые инфекции и отправления

**Тема 2. Блюда из молока и молочных продуктов**

*Теоретические сведения.* Значение молока в питании человека. Натуральное (цельное) молоко. Ассортимент молочных продуктов. Условия и сроки хранения молока, кисломолочных продуктов. Технология приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов. Требования к качеству готовых блюд.

*Темы лабораторно-практических работ:* Приготовление блюд из творога.

**Тема 3. Блюда из мяса**

*Теоретические сведения.* Значение мяса в питании человека. Виды мяса. Технология приготовления мясных блюд.

*Темы лабораторно-практических работ*

Приготовление блюда из мяса.

**Тема 4. Мучные изделия**

*Теоретические сведения.*Понятие «мучные изделия». Инструменты и приспособления. Продукты для приготовления мучных изделий. Технология приготовления пресного, бисквитного, слоеного, песочного теста и выпечки мучных изделий.

*Темы лабораторно-практических работ:*

Приготовление изделий из пресного теста: блинчики. Приготовление бисквита. Приготовление изделий из пресного теста: блинчики. Оладьи.

**Тема 5. Сладкие блюда**

*Теоретические сведения.*Виды сладких блюд и напитков: компоты, кисели, желе, муссы, суфле. Их значение в питании человека. Рецептура, технология приготовления и подача к столу.

*Темы лабораторно-практических работ:* Запеченные яблоки.

**Тема 6. Сервировка сладкого стола**

*Теоретические сведения.* Сервировка сладкого стола. Набор столового белья, приборов, посуды. Подача кондитерских изделий и сладких блюд.

*Темы лабораторно-практических работ:* Сервировка сладкого стола. Приготовление сладкого стола.

1. **Тематическое планирование технология**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Содержание (разделы, темы)** | **Кол-во часов** | **Основное содержание материала, темы. Оборудование.** | **Основные виды учебной деятельности** | **Дата проведения** |
| **Интерьер жилого дома (10 час)** | | | | | |
| 1. | Освещение жилого помещения | 2 | Теоретические сведения. Роль освещения в интерьере. Понятие о системе освещения жилого помещения. Естественное и искусственное освещение. Типы ламп: накаливания, люминесцентная, светодиодная, галогенная. Особенности конструкции ламп, область применения, потребляемая электроэнергия, достоинства и недостатки. | Находить и представлять информацию об устройстве системы освещения. |  |
| 2. | Предметы искусства и коллекции в интерьере | 2 | Оформление и размещение картин. Понятие о коллекционировании. Размещение коллекций в интерьере. | Знакомиться с понятием «Умный дом». |  |
| 3. | Гигиена жилища | 2 | Значение в жизни человека соблюдения и поддержания чистоты и порядка в жилом помещении. Виды уборки: ежедневная (сухая), ежедневная (влажная), генеральная. Их особенности и правила проведения. Современные натуральные и синтетические средства, применяемые при уходе за посудой, уборке помещений. | Выполнять генеральную уборку кабинета технологии. Изучать средства для уборки помещений, требования предъявляемые к уборке. |  |
| 4. | Бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении | 2 | Современный пылесос и его функции. Понятие о микроклимате. Современные технологии и технические средства создания микроклимата | Изучать потребность в бытовых электроприборах для уборки и создания микроклимата в помещении. Подбирать современную бытовую технику с учетом потребностей и доходов семьи. |  |
|  | Творческий проект «Декоративная рамка для фотографий» | 2 |  |  |  |
| **Создание изделий из древесины и металлов (20 ч)** | | | | | |
| 1. | Проектирование изделий из древесины с учетом ее свойств | 2 | Конструкторская и техническая документация, технологический процесс и точность изготовления изделий. | Использовать ПК для подготовки конструкторской и технологической документации. |  |
| 2. | Заточка и настройка дереворежущих инструментов | 2 | Приемы и правила безопасной работы при заточке, правке и доводке лезвий. | Настраивать дереворежущие инструменты. |  |
| 3. | Виды и приемы выполнения декоративной резьбы на изделиях из древесины | 2 | Виды природных и искусственных материалов и их свойства для художественно-прикладных работ. | Соблюдать правила безопасного труда при работе. |  |
| 4. | Соединение деталей в изделиях из древесины | 2 | Правила безопасного труда при выполнении художественно-прикладных работ. Профессии, связанные с художественной обработкой изделий из древесины. |  |
| 5. | Виды сталей и их термическая обработка для изготовления металлических изделий | 2 | Правила безопасной работы при термообработке сталей.  Профессии, связанные с термической обработкой материалов. | Распознавать видов металлов и сплавов. Исследование твёрдости, упругости и пластичности сталей. Обработка зака­лённой и незакалённой стали. |  |
| 6. | Устройство и принцип работы токарно – винторезного станка для вытачивания металлических деталей | 2 | Принцип работы станка. Настройка станка. Инструменты и приспособления. Крепление заготовки и резца. Правила безо­пасной работы на токарном станке. Виды и приёмы работ. | Ознакомление с устройством и принципом работы токарно-винторезного станка. |  |
| 7. | Вытачивание металлических деталей на токарно – винторезном станке | 2 | Чертежи деталей, вытачиваемых на токарном станке.  Информация о токарных станках с ЧПУ. | Крепление заготовки и резца. Точение на­ружной цилиндрической поверхности заготовки. Точение дета­ли по чертежу и технологической карте с соблюдением правил безопасности. Контроль размеров детали. |  |
| 8. | Нарезание резьбы на металлических деталях | 2 | Нарезание резьбы. Правила безопасной работы при нареза­нии резьбы | Вытачивание стержня и нарезание резьбы. |  |
| 9. | Создание декоративно – прикладных изделий из металла | 2 |  |  |  |
| 10. | Творческий проект «Доска кухонная» | 2 |  |  |  |
| **Создание швейных изделий (28 ч)** | | | | | |
| 1. | Ткани из волокон животного происхождения и их свойства | 2 | 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. | Определение сырьевого состава тканей и изучение их свойств. |  |
| 2. | Конструирование поясной одежды | 2 | Понятие о поясной одежде. Виды поясной одежды. Конструкции юбок. Снятие мерок для изготовления поясной одежды. Построение чертежа прямой юбки. | Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ.  Снятие мерок и построение чертежа прямой юбки в натуральную величину. |  |
| 3. | Моделирование поясной одежды | 2 | Приёмы моделирования поясной одежды. Моделирование юбки с расширением книзу. Моделирование юбки со складками. Подготовка выкройки к раскрою. | Моделирование юбки. |  |
| 4. | Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, из журнала мод или из Интернета | 2 | Выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, журнала мод, с CD и из Интернета. | Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою. |  |
| 5. | Раскрой поясной одежды и дублирование детали пояса | 2 | 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. | Раскрой проектного изделия. |  |
| 6. | Технология ручных работ | 2 | Основные операции при ручных работах: прикрепление подогнутого края потайными стежками — подшивание. | Изготовление образцов ручных работ. |  |
| 7. | Технология машинных работ | 2 | Основные машинные операции: подшивание потайным швом с помощью лапки для потайного подшивания; стачивание косых беек; окантовывание среза бейкой. Классификация машинных швов: краевой окантовочный с закрытыми срезами и с открытым срезом. | Изготовление образцов машинных работ. |  |
| 8. | Технология обработки среднего шва юбки с застежкой – молнией и разрезом | 2 | Технология обработки среднего шва юбки с застёжкой-молнией и разрезом. Притачивание застёжки-молнии. | Обработка среднего шва юбки с застёжкой-молнией |  |
| 9. | Технология обработки складок | 2 | Технология обработки односторонней, встречной и бантовой складок. |  |  |
| 10. | Подготовка и проведение примерки поясного изделия | 2 | Подготовка и проведение примерки поясной одежды. Устранение дефектов после примерки. | Подготовка и проведение примерки поясного изделия. |  |
| 11. | Технология обработки юбки после примерки | 2 | Технология 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 | 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. |  |
| 12. | Отделка швейных изделий вышивкой | 2 | Материалы и оборудование для вышивки. Приёмы подготовки ткани и ниток к вышивке. Технология выполнения прямых, петлеобразных, петельных, крестообразных и косых ручных стежков. | Выполнение образцов швов прямыми, петлеобразными, петлеобразными крестообразными и косыми стежками. |  |
| 13. | Вышивание лентами | 2 | Материалы и оборудование для вышивки атласными лентами. Закрепление ленты в игле. Швы, используемые в вышивке лентами. Оформление готовой работы. Профессия вышивальщица | Выполнение вышивки атласными лентами. |  |
| 14. | Творческий проект «Аксессуар для летнего отдыха» | 2 |  |  |  |
| **Кулинария (12 ч)** | | | | | |
| 1. | Блюда из молока и молочных продуктов | 2 | 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. Техно-  логия приготовления блюд из кисломолочных продуктов. Профессия мастер производства молочной продукции. |  |
| 2. | Мучные изделия | 2 | 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. |  |
| 3. | Сладкие блюда | 2 | Виды сладких блюд и напитков компоты, кисели, желе, муссы, суфле. Их значение в питании человека. | Рецептура, технология их приготовления и пода к столу. |  |
| 4. | Сервировка сладкого стола | 2 | 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. | Составление букета из конфет и печенья. |  |
| 5. | Творческий проект «Приготовление сладкого стола» | 2 |  |  |  |
| 6. | Защита творческого проекта | 2 |  |  |  |
| **ИТОГО: 70 час** | | | | | |