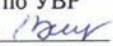


Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Марковская средняя общеобразовательная школа»

«Рассмотрено»

На заседании МС
Протокол № 1 от «30» августа 2018г.
Председатель МС
Зам. директора по УМР
Смирнова С.Н. 

«Согласовано»

«30» августа 2018г.
Зам. директора по УВР
Вафина Ф.П. 

«Утверждено»



**Аннотация к рабочей программе «Технология»
7 класс 2018-2019 учебный год
Учитель Скобелева С.Н.**

П. Марковский, 2018

Программа разработана в соответствии с Примерной программой основного общего образования по направлению «Технология. Обслуживающий труд», составленной на основе федерального компонента государственного стандарта основного общего образования к учебнику «Технология.» для учащихся 7 класса под редакцией В.Д. Симоненко- М.: Вентана-Графф ,2016 .Предмет изучается 1 час в неделю, количество часов на изучение предмета в год-35.

Изучение технологии в основной школе 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 составления своих жизненных и профессиональных планов, безопасных приемов 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.

Основные задачи обучения:

- **Ознакомление** учащихся с ролью технологии в нашей жизни, с деятельностью человека по преобразованию материалов, энергии, информации, с влиянием технологических процессов на окружающую среду и здоровье людей.
- **Обучение** исследованию потребностей людей и поиску путей их удовлетворения.
- **Формирование** общетрудовых знаний и умений по созданию потребительского продукта или услуги в условиях ограниченности ресурсов с учетом требований дизайна и возможностей декоративно-прикладного творчества.
- **Ознакомление** с особенностями рыночной экономики и предпринимательства, овладение умениями реализации изготовленной продукции.
- **Развитие** творческой, активной, ответственной и предприимчивой личности, способной самостоятельно приобретать и интегрировать знания из разных областей и применять их для решения практических задач.

Содержание программы

Кулинария

Физиология питания

Основные теоретические сведения

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.

Практические работы

Определение доброкачественности продуктов органолептическим способом.

Определение срока годности консервов по маркировке на банке.

Кисломолочные продукты и блюда из них

Основные теоретические сведения

Значение в питании человека кисломолочных продуктов, характер брожения молочных продуктов, ассортимент кисломолочных продуктов. Признаки доброкачественности кисломолочных продуктов.

Практические работы

Приготовление блюда из кисломолочных продуктов, приготовление теста, обжаривание или запекание блюда.

Варианты объектов труда

Сырники, печенье из творога.

Изделия из песочного, бисквитного и слоеного теста

Основные теоретические сведения

Виды теста. Рецепт и технология приготовления теста с различными видами разрыхлителей. Влияние соотношения компонентов теста на качество готовых изделий. Виды начинок и украшений для изделий из теста.

Варианты объектов труда.

Домашнее печенье, пирог.

Сладкие блюда и десерт

Основные теоретические сведения

Сахар, его роль в кулинарии и в питании человека. Роль десерта в праздничном обеде. Исходные продукты, желирующие и ароматические вещества, используемые для приготовления сладких блюд и десерта.

Основные теоретические сведения

Обеспечение сохранности продуктов. 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.

Создание изделий из текстильных и поделочных материалов

Рукоделие. Художественные ремесла

Вязание крючком

Основные теоретические сведения

Краткие сведения из истории старинного рукоделия. Изделия, связанные крючком, в современной моде. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Раппорт узора и его запись.

Практические работы

Работа с журналами мод. Зарисовка современных и старинных узоров и орнаментов. Инструменты и материалы для вязания крючком. Подготовка материалов к работе. Выбор крючка в зависимости от ниток и узора. Определение количества петель и ниток. Выполнение различных петель. Набор петель крючком. Изготовление образцов вязания крючком.

Варианты объектов труда.

Образцы вязания. Рисунки орнаментов. Шарфик, шапочка.

Элементы материаловедения

Основные теоретические сведения

Химические волокна. Технология производства и свойства искусственных волокон. Свойства тканей из искусственных волокон. Использование тканей из искусственных волокон при производстве одежды. Сложные переплетения нитей в тканях. Зависимость свойств ткани от вида переплетения. Уход за изделиями из искусственных волокон.

Практические работы:

Изучение свойств тканей из искусственных волокон. Определение раппорта в сложных переплетениях.

Варианты объектов труда.

Образцы тканей со сложными переплетениями. Рисунки раппортов.

Элементы машиноведения

Основные теоретические сведения

Виды соединений деталей в узлах механизмов и машин. Устройство качающегося челнока универсальной швейной машины. Принцип образования двухниточного машинного стежка. Назначение и принцип получения простой и сложной зигзагообразной строчки. Настройка швейной машины.

Практические работы

Разборка и сборка челнока универсальной швейной машины. Обработка срезов зигзагообразной строчкой. Применение зигзагообразной строчки для художественного оформления изделий. Устранение неполадок в работе швейной машины.

Варианты объектов труда.

Челнок швейной машины. Образцы обработки срезов зигзагообразной строчкой различной ширины.

Технологии ведения дома

Эстетика и экология жилища

Основные теоретические сведения

Понятие об экологии жилища. Микроклимат в доме. Современные приборы и устройства для поддержания температурного режима, влажности, состояния воздушной среды, уровня шума. Роль освещения в интерьере, электроосветительные приборы, пути экономии электрической энергии. Требования к интерьеру прихожей, детской комнаты. Способы оформления интерьера. Использование в интерьере декоративных изделий собственного изготовления. Использование комнатных растений в интерьере, их влияние на микроклимат помещения.

Практические работы

Подбор и посадка декоративных комнатных растений. Выполнение эскиза интерьера детской комнаты, прихожей. Подбор на основе рекламной информации современной бытовой техники с учетом потребностей и доходов семьи. Варианты объектов труда. Декоративные панно, подушки, шторы, каталоги бытовой техники, комнатные растения.

Личная гигиена

Основные теоретические сведения

Типы кожи, индивидуальный уход за кожей лица, гигиена зрения.

Практические работы

Приготовление масок для лица в зависимости от типа кожи.

Творческие, проектные работы

Изготовление изделий декоративно-прикладного искусства для украшения интерьера.

Оформление интерьера декоративными растениями.

Изготовление ажурного воротника.

Организация и проведение праздника (юбилей, день рождения, Масленица и др)

Основной формой обучения является учебно-практическая деятельность учащихся. Каждый раздел включает в себя основные теоретические сведения и практические работы. В программе предусмотрено выполнение творческих или проектных работ.

Технологии преподавания предмета «Технология»:

- ✓ Частно-предметные.
- ✓ Игровая (обыгрывание ситуации, фантазия на тему..., создание игрушки).
- ✓ Информационные (показ презентаций на мультимедийном оборудовании, использование аудио и видеоаппаратуры на уроках, поиск информации в Интернете).
- ✓ Педагогический рисунок (рисунок на доске).
- ✓ Дифференцированное обучение (индивидуальная работа, дифференциация заданий разного уровня сложности, по интересам, технике исполнения и т.д.).
- ✓ Здоровьесберегающие (организация физкультминуток, гимнастика для глаз, обеспечение работы кабинета согласно рекомендациям по санитарно-гигиеническим условиям на уроках технологии).
- ✓ Проблемные технологии.
- ✓ Технология развивающего обучения.
- ✓ Технология критического мышления.
- ✓ Метод проектов. Мини – проекты, творческие проекты.
- ✓ Активные формы обучения: групповая работа, проблемно-диалогическая.
- ✓ Портфолио ученика.
- ✓ Технология оценивания образовательных достижений.

Требования к уровню подготовки учащихся 7 класса :

Перечень знаний и умений, формируемых у обучающихся 7 класса

Должны знать о влиянии на качество пищевых продуктов отходов промышленного производства, ядохимикатов, пестицидов, общие сведения о полезном и вредном воздействии микроорганизмов на пищевые продукты.источники и пути проникновения болезнетворных микробов в организм человека, о пищевых инфекциях, заболеваниях, правила оказания первой помощи при ожогах, поражении током, пищевых отравлениях; санитарные условия первичной обработки мяса и мясных продуктов, правила оттаивания мороженого мяса, правила варки мяса , способы жаренья , посуду и инвентарь для приготовления мясных продуктов; требования к качеству готовых блюд , правила подачи готовых блюд к столу; общие сведения о роли кисло-молочных продуктов в питании человека, об ассортименте кисло-молочных продуктов, кулинарные блюда из творога и технологию их приготовления; способы приготовления пресного теста , технологию приготовления блюд , способы определения их готовности; назначение и правила первичной обработки фруктов и ягод , технологию приготовления стерилизованных консерв; роль комнатных растений в интерьере и способы их размещения, влияние комнатных растений на микроклимат, искусство дарить цветы; основные свойства искусственных волокон и тканей из них, зависимость свойств тканей от вида эксплуатации; условные обозначения петель при вязании крючком , зависимость номера крючка от вида пряжи;

единство стиля костюма, причёски , косметики, этапы выполнения творческого проекта.

Должны уметь оказывать первичную помощь при ожогах, поражении электрическим током, отравлении; читать схемы, выполнять образцы крючком выполнять творческий проект.

Распределение учебного времени

Кулинария -12 часов

Материаловедение-4 часа

Машиноведение- 4 часа

Конструирование и моделирование- 6 часов

Технология создания швейных изделий-16 часов

Рукоделие-14 часов

Творческий проект-10 часов

Интерьер жилого дома-2 часа

Личная гигиена-2 часа

Формы контроля: тесты, практические работы, лабораторные работы, творческие проектные работы.

Составитель: Скобелева С.Н.