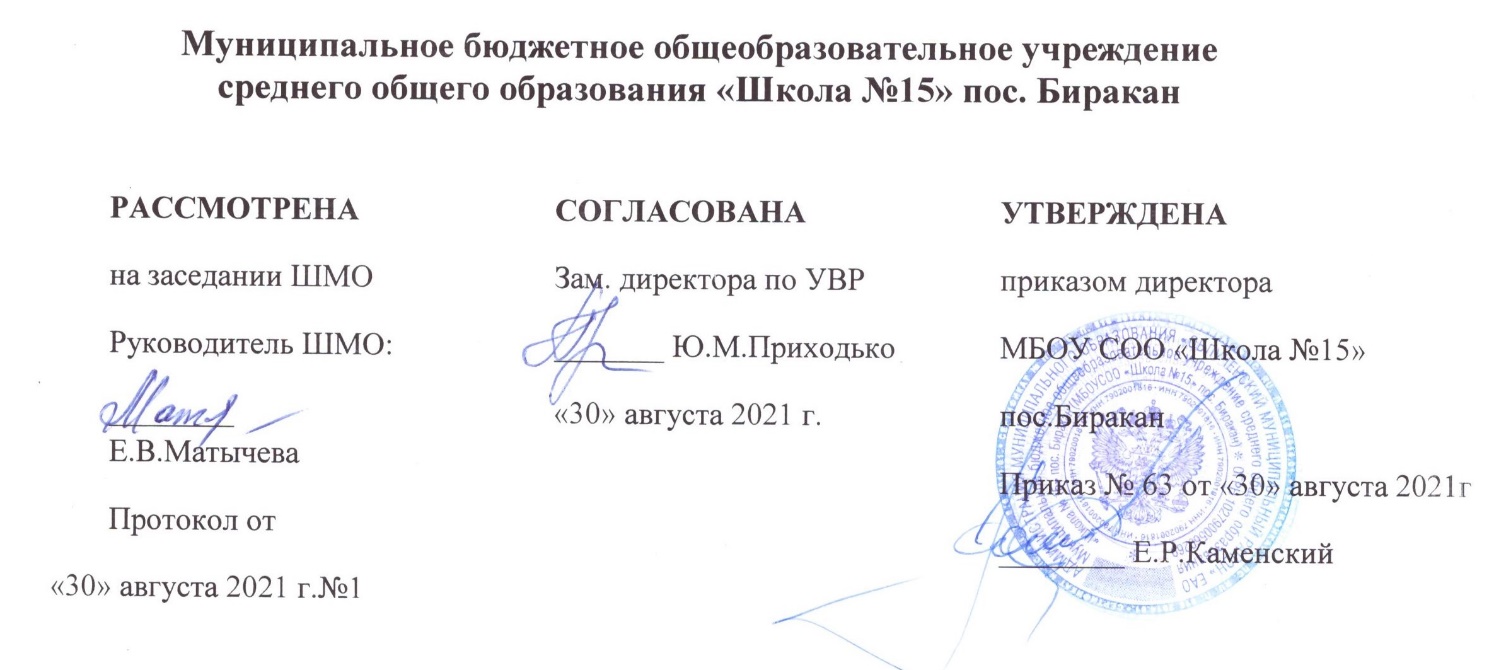
****

**УЧЕБНАЯ РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**ПО**

**технологии**

**для 7 класса**

**(базовый уровень)**

**Составитель: А.С.Таблова,**

**учитель технологии**

**пос. Биракан**

**2020-2021 учебный год**

Рабочая программа по технологии для 7 класса составлена в соответствии с основным положением Федерального государственного образовательного стандарта основного образования (приказ Минобрнауки России от 17.12.2010 №1897); с учётом Примерной основной образовательной программы основного общего образования, одобренной решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 8 апреля 2015 г. №1\15); в соответствии с Примерной программой по учебным предметам: технология 5-8 классы – М.: Просвещение, 2016 г На основе Рабочей программы по технологии.

На изучение технологии в 7 классе отводится 2 часа в неделю. Таким образом, всего 70 часов (35 недель).

Рабочая программа предмета «Технология» обеспечивает формирование у школьников технологического мышления. Схема технологического мышления (потребность – цель – способ – результат) позволяет наиболее органично решать задачи установления связей между образовательным и жизненным пространством, образовательными результатами, полученными при изучении различных предметных областей, а также собственными образовательными результатами (знаниями, умениями, универсальными учебными действиями и т. жизненными задачами.

Рабочая программа ориентирована на учебник:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Автор/Авторский коллектив | Название учебника | Класс | Издатель учебника |
| В.М.Казакевич, Г.А.Пичугина,  Г.Ю. Семёнова, Е.Н.Филимонова, Г.Л.Копотева,  Е.Н. Максимова | Технология | 7 | М.: «Просвещение», 2019. |

Изучение технологии на базовом уровне основного общего образования направлено на достижение следующих **целей:**

* формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся;
* подготовка учащейся молодёжи к трудовой деятельности в новых экономических условиях;
* обеспечение понимания обучающимися сущности современных материальных, информационных и гуманитарных технологий и перспектив их развития;
* формирование информационной основы и персонального опыта, необходимых для определения обучающимся направлений своего дальнейшего образования в контексте построения жизненных планов, в первую очередь, касающихся сферы и содержания будущей профессиональной деятельности;
* освоение технологического подхода как универсального алгоритма преобразующей и созидательной деятельности;
* формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления на основе включения обучающихся в разнообраз­ные виды технологической деятельности по созданию личностно или общественно значимых продуктов труда

**Форма годовой промежуточной аттестации:** Контрольная работа - тест.

**Требования к уровню подготовки учащихся:**

При изучении технологии в основной школе обеспечивается достижение личностных, метапредметных и предметных результатов.

**Личностные результаты**

* проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности;
* выражение желания учиться и трудиться в промышленном производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей;
* развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;
* овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда;
* самооценка своих умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации;
* становление самоопределения в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности;
* осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;
* бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
* готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства;
* проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности;

**Метапредметные результаты**

* планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
* определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;
* 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;
* 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 в 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;
* соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;
* соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда.

**Предметные результаты**

***В познавательной сфере:***

* 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;
* 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;
* применение общенаучных знаний по предметам естественно-математического цикла в процессе подготовки и осуществления технологических процессов для обоснования и аргументации рациональности деятельности;
* владение способами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;

***В трудовой сфере:***

* планирование технологического процесса и процесса труда;
* организация рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда;
* подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии;
* проведение необходимых опытов и исследований при подборе сырья, материалов и проектировании объекта труда;
* подбор инструментов и оборудования с учетом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;
* планирование последовательности операций и составление технологической карты;
* выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений;
* определение качества сырья и пищевых продуктов органолептическими и лабораторными методами;
* 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;
* 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 и измерительных инструментов;
* выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;
* документирование результатов труда и проектной деятельности;
* расчет себестоимости продукта труда;

***В мотивационной сфере:***

* оценивание своей способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности;
* оценивание своей способности и готовности к предпринимательской деятельности;
* выбор профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального обучения;
* выраженная готовность к труду в сфере материального производства или сфере услуг;
* согласование своих потребностей и требований с потребностями и требованиями других участников познавательно-трудовой деятельности;
* осознание ответственности за качество результатов труда;
* наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;
* стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда.

***В эстетической сфере:***

* дизайнерское проектирование изделия или рациональная эстетическая организация работ;
* моделирование художественного оформления объекта труда и оптимальное планирование работ;
* разработка варианта рекламы выполненного объекта или результатов труда;
* эстетическое и рациональное оснащение рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда;
* рациональный выбор рабочего костюма и опрятное содержание рабочей одежды.

***В коммуникативной сфере:***

* формирование рабочей группы для выполнения проекта с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива;
* выбор знаковых систем и средств для кодирования и оформления информации в процессе коммуникации;
* оформление коммуникационной и технологической документации с учетом требований действующих нормативов и стандартов;
* публичная презентация и защита проекта изделия, продукта труда или услуги;
* разработка вариантов рекламных образов, слоганов и лейблов;
* потребительская оценка зрительного ряда действующей рекламы.

***В физиолого-психологической сфере:***

* развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении операций с помощью машин и механизмов;
* достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций;
* соблюдение требуемой величины усилия, прикладываемого к инструменту, с учетом технологических требований;
* сочетание образного и логического мышления в процессе проектной деятельности.
* развитие глазомера
* развитие осязания, вкуса, обоняния

**Учащийся научится:**

1. характеризовать виды ресурсов, объяснять место ресурсов в проектировании и реализации технологического процесса;
2. называть предприятия региона проживания, работающие на основе современных производственных технологий, приводить примеры функций работников этих предприятий;
3. сравнивать и характеризовать различные транспортные средства;
4. конструировать модели транспортных средств по заданному прототипу;
5. объяснять на произвольно избранных примерах принципиальные отличия современных технологий производства материальных продуктов от традиционных технологий, связывая свои объяснения с принципиальными алгоритмами, способами обработки ресурсов, свойствами продуктов современных производственных технологий и мерой их технологической чистоты;
6. проводить сбор информации по развитию технологий произвольно избранной отрасли на основе работы с информационными источниками различных видов;
7. изучать конструкцию и принципы работы рабочих органов (двигателей, различных передаточных механизмов и трансмиссий) различных видов техники;
8. изучать конструкцию и принцип работы устройств и систем управления техникой, автоматических устройств бытовой техники;
9. изготовлять модели рабочих органов техники;
10. осуществлять инструментальный контроль качества изготовленного изделия (детали);
11. выполнять отделку изделий, использовать один из распространённых в регионе видов декоративно-прикладной обработки материалов;
12. описывать технологическое решение с помощью текста, рисунков, графического изображения;
13. анализировать возможные технологические решения, определять их достоинства и недостатки в контексте заданной ситуации;
14. определять назначение и особенности различных швейных изделий;
15. различать основные стили в одежде и современные направления моды;
16. различать виды традиционных народных промыслов;
17. выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах;
18. определять доброкачественность пищевых продуктов по внешним признакам;
19. составлять меню;
20. соблюдать правила безопасного пользования бытовыми электроприборами;
21. читать электрические схемы;
22. встраивать созданный информационный продукт в заданную оболочку;
23. разрабатывать (комбинирование, изменение параметров и требований к ресурсам) технологии получения информационного продукта с заданными свойствами;
24. осуществлять сохранение информации в форме описания, схемы, эскиза, фотографии;
25. определять виды и сорта сельскохозяйственных культур;
26. определять чистоту, всхожесть, класс и посевную годность семян;
27. рассчитывать нормы высева семян;
28. применять различные способы воспроизводства плодородия почвы;
29. соблюдать технологию посева/посадки комнатных или овощных культурных растений в условиях школьного кабинета;
30. применять различные способы хранения овощей и фруктов;
31. определять основные виды дикорастущих растений, используемых человеком;
32. соблюдать технологию заготовки сырья дикорастущих растений на примере растений своего региона;
33. распознавать основные типы животных и оценивать их роль в сельскохозяйственном производстве;
34. приводить примеры технологий производства основных видов животноводческой продукции: молока, мяса, яиц, шерсти, пушнины;
35. осуществлять контроль и оценку качества продукции животноводства;
36. собирать информацию и описывать технологию разведения, содержания домашних животных на примере своей семьи, семей своих друзей, зоопарка;
37. применять методы и средства получения информации в процессе социальных технологий;
38. характеризовать профессии, связанные с реализацией социальных технологий;
39. оценивать для себя ситуацию на региональном рынке труда, называть тенденции её развития;
40. составлять технологическую карту изготовления изделия;
41. выбирать средства реализации замысла;
42. осуществлять технологический процесс;
43. контролировать ход и результаты выполнения проекта;

**Учащийся получит возможность научиться**:

1. разрабатывать субъективно оригинальные конструкции в заданной ситуации: нахождение вариантов, отбор решений, проектирование и конструирование, испытания, анализ, способы модернизации, альтернативные решения;
2. осуществлять модификацию механизмов (на основе технической документации) для получения заданных свойств (решение задачи);
3. изготовлять материальный продукт на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) рабочих инструментов;
4. разрабатывать и создавать швейные изделия на основе собственной модели;
5. осуществлять рациональный выбор пищевых продуктов с учётом их питательной ценности и принципов здорового питания;
6. составлять индивидуальный режим питания;
7. составлять электрические схемы, которые применяются при разработке электроустановок, создании и эксплуатации электрифицированных приборов и аппаратов, используя дополнительные источники информации (включая Интернет);
8. осуществлять процессы сборки, регулировки или ремонта несложных объектов, содержащих электрические цепи с элементами электроники;
9. создавать информационный продукт и встраивать его в заданную оболочку;
10. определять виды удобрений и способы их применения;
11. проводить фенологические наблюдения за комнатными растениями;
12. проводить исследования способов разведения и содержания молодняка, домашних животных в своей семье, семьях друзей;
13. проектировать и изготовлять простейшие технические устройства, обеспечивающие условия содержания животных и облегчающие уход за ними: клетки, будки для собак, автопоилки для птиц, устройства для аэрации аквариумов, автоматизированные кормушки для кошек и др.;
14. разрабатывать технологии общения при конфликтных ситуациях;
15. модифицировать имеющиеся продукты в соответствии с ситуацией/заказом/потребностью/задачей деятельности и исходя из их характеристик разрабатывать технологию на основе базовой технологии;
16. технологизировать свой опыт, представлять на основе ретроспективного анализа и унификации деятельности описание в виде инструкции или технологической карты;

**Содержание программы**

**Раздел 1. Технологии получения современных материалов**.

**Тема 1. Технология изготовления изделий из порошков (порошковая металлургия).**

Понятие «порошковая металлургия». Технологический процесс получения деталей из порошков. Металлокерамика, твердые сплавы, пористые металлы. Область применения изделий порошковой металлургии.

**Тема 2. Пластики и керамика.**

Пластики и керамика как материалы, альтернативные металлам. Область применения пластмасс, керамики, биокерамики, углеродистого волокна. Экологические проблемы утилизации отходов пластмасс.

*Практическая работа*. Ознакомление с образцами изделий из порошков.

*Самостоятельная работа*. Подготовка к образовательному путешествию (экскурсии) на современное предприятие города (региона).

**Тема 3. Композитные материалы.**

Композитные материалы. Стеклопластики. Биметаллы. Назначение и область применения композитных материалов.

**Тема 4. Технологии нанесения защитных и декоративных покрытий.**

Защитные и декоративные покрытия, технология их нанесения. Хромирование, никелирование, цинкование. Формирование покрытий методом напыления (плазменного, газопламенного).

*Практические работы*. Ознакомление с образцами изделий из композитных материалов и изделий с защитными и декоративными покрытиями. Обсуждение результатов образовательного путешествия.

**Раздел 2. Современные информационные технологии.**

**Тема 1. Понятие об информационных технологиях.**

Понятие «информационные технологии». Области применения информационных технологий. Электронные документы, цифровое телевидение, цифровая фотография, Интернет, социальные сети, виртуальная реальность.

*Самостоятельная работа.* Поиск информации.

**Тема 2. Компьютерное трехмерное проектирование.**

Компьютерное трехмерное проектирование.компьютерная графика. 3д-моделирование. Редакторы компьютерного трехмерного проектирования (3д-редакторы). Профессии в сфере информационных технологий: сетевой администратор, системный аналитик, веб-разработчик, сео-специалист, администратор баз данных, аналитик по информационной безопасности.

*Практическая работа.* Компьютерное трехмерное проектирование.

**Тема 3. Обработка изделий на станках с ЧПУ.**

Обработка изделий на станках (фрезерных, сверлильных, токарных, шлифовальных и др.) с ЧПУ, САМ-системы – системы технологической подготовки производства. Создание трехмерной модели в САD-системе. Обрабатывающие центры с ЧПУ.

*Практическая работа*. Разработка и создание изделия средствами учебного станка.

**Раздел 3.Технологии в энергетике.**

**Тема 1. Производство, преобразование, распределение, накопление и передача энергии как технология.**

Производство, преобразование, распределение, накопление – и передача энергии как технология. Использование энергии: механической, электрической, тепловой, гидравлической. Машины для преобразования энергии. Устройства для передачи энергии. Потеря энергии. Последствия потери энергии для экономики и экологии. Пути сокращения потерь энергии.

*Самостоятельная работа*. Изучение работы домашнего электросчетчика.

Подготовка к образовательному путешествию (экскурсии) «Энергетика нашего региона».

**Тема 2. Электрическая сеть. Приемники электрической энергии. Устройства для накопления энергии.**

Электрическая сеть. Типы электрических сетей. Приемники электрической энергии. Устройства для накопления энергии. Понятие об электротехнике. Электрическая цепь. Электрическая проводники и диэлектрика. Электрическая схема (принципиальная, монтажная).

*Практическая работа*. Подготовка к образовательному путешествию. Сборка простых электрических цепей. Сборка разветвлённой электрической цепи.

**Тема 3. Бытовые электроосветительные и электронагревательные приборы.**

Бытовые электроосветительные и электронагревательные приборы. Электрические лампы (накаливание, галогенная, люминесцентная, светодиодная). Бытовая приборы, преобразующие электрическую энергию в тепловую.

*Практические работы*. Обсуждение результатов образовательного путешествия. Сборка электрической цепи с обратной связью.

*Самостоятельная работа*. Исследование электрического освещения в здании школы.

**Раздел 4. Автоматизация производства.**

**Тема 1. Автоматизация промышленного производства.**

Автоматизация промышленного производства. Автомат. Автоматизация (частичная, комплексная, полная). Направления автоматизации в современном промышленном производстве.

**Тема 2. Автоматизация производства в легкой промышленности.**

Понятие «легкая промышленность». Цель и задачи автоматизации легкой промышленности. Линия-автомат. Цех-автомат. Профессия оператор швейного оборудования.

*Практическая работа.* Подготовка к образовательному путешествию (экскурсии) на современное предприятие города (региона), где применяется автоматизированное производство продукции.

**Тема 3. Автоматизация производства в пищевой промышленности.**

Понятие «пищевая промышленность». Цель и задачи автоматизации пищевой промышленности. Автоматические линии по производству продуктов питания. Профессия оператор линии в производстве пищевой продукции.

*Практическая работа.* Обсуждение результатов образовательного процесса.

**Раздел 5. Материальные технологии.**

**Тема 1. Текстильное материаловедение.**

Классификация текстильных химических волокон. Способы их получения. Виды и свойства тканей из химических волокон. Профессия оператор в производстве химических волокон.

*Практическая работа.*Изучение свойств текстильных материалов их химических волокон.

*Самостоятельная работа.* Поиск информации о современных материалах лайкра, стрейч и др., области их применения.

**Тема 2. Технологические операции изготовления швейных изделий.**

***Приспособления к швейным машинам.***

***Подшивание и окантовывание швейной машиной.***

Приспособления к швейной машине. Технология подшивания изделия с применением лапки для потайного подшивания. Понятие «окантовывание», «кант», «косая бейка». Выкраивание косой бейки. Технология окантовывания среза с помощью лапки-окантователя. Окантовывание среза без окантователя. Условное и графическое изображение окантовочного шва с закрытыми срезами и с открытым срезом.

*Практическая работа.* Изготовление образцов машинных швов.

***Ручные швейные работы. Подшивание вручную.***

Понятие «подшивание». Подшивание вручную прямыми, косыми и крестообразными стежками.

*Практическая работа.* Изготовление образцов ручных швов.

**Тема 3. Конструирование одежды.**

Понятие «поясная одежда». Виды поясной одежды. Конструирование поясной одежды. Конструкции юбок. Снятие мерок для изготовления поясной одежды. Построение чертежа прямой юбки.

*Самостоятельная работа*. Поиск информации о значении слова «юбка-годе», конструкции этой юбки, ее особенности.

**Тема 4. Моделирование одежды.**

Моделирование поясной одежды. Модели юбок. Приемы моделирования юбок. Подготовка выкройки к раскрою. Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, журнала мод и Интернета.

*Практическая работа*. Моделирование выкройки юбки.

Самостоятельная работа. Поиск информации о значении слова юбка-карандаш, интернет-выкройка, пресс для дублирования, шлица, в применении к одежде, плиссированная юбка и гофрированная юбка, паровоздушный манекен и парогенератор, способах получения бесплатных и платных выкроек из Интернета, о промышленном оборудовании для влажно – тепловой обработки на швейных предприятиях.

***Технологии машинной обработки текстильных материалов.***

Снятие мерок. Построение основы чертежа клиньевой и конической юбки в масштабе 1:4. Построение основы чертежа прямой юбки в масштабе 1:4

Выбор модели юбки в зависимости от особенности фигуры. Построение чертежа выкройки в масштабе 1:1 по выбору учащихся. Раскрой изделия. Стачивание деталей изделия. Подгонка изделия по фигуре. Способы обработки застежки. Обработка срезов. Влажно-тепловая обработка изделия

**Тема 5. Технологии художественной обработки ткани.**

**Технологии вязания крючком.**

***Вязание полотна из столбиков без накида.***

Понятие «трикотаж». Вязаные изделия в современной моде. Материалы, инструменты, машины и автоматы для вязания.

Виды крючков. Правила подбора в зависимости от вида изделия и толщины нитки. Организация рабочего места при вязании. Основные виды петель при вязании крючком: начальная петля, воздушная петля, цепочка воздушных петель, соединительный столбик, столбик без накида, столбик с накидом. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Вязание полотна: начало вязания, вязание рядами, основные способы вывязывания петель, закрепление вязания.

*Практическая работа*. Вывязывание полотна из столбиков без накида несколькими способами.

***Плотное вязание по кругу***.

Вязание по кругу. Основное кольцо, способы вязания по кругу: по спирали, кругами. Особенности вязания плоских форм и объемных фигур. Профессия вязальщица текстильно-галантерейных изделий.

*Практическая работа*. Плотное вязание по кругу.

***Ажурное вязание по кругу.***

Особенности ажурного вязания по кругу. Смена ниток в многоцветном вязания по кругу. Смена ниток в многоцветном вязании крючком. Использование мотива «бабушкин квадрат» в изготовлении трикотажных изделий.

*Практическая работа*. Ажурное вязание по кругу.

**Раздел 6. Технологии кулинарной обработки пищевых продуктов.**

**Тема 1. Технологии приготовления блюд.**

***Технология приготовления изделий из пресного слоеного теста.***

Продукты для приготовления выпечки. Разрыхлители теста. Оборудование, инструменты и приспособления для приготовления теста и формования мучных изделий. Электрические приборы для приготовления выпечки. Виды теста и изделий из него. Рецептура и технология приготовления пресного слоеного теста. Технология выпечки изделий из него. Рецептура и технология приготовления пресного слоеного теста. Технология выпечки изделий из него. Профессии кондитерского производства.

*Практическая работа.* Исследование влияния способов выпечки пресного слоеного теста на качество изделий.

*Самостоятельная работа.* Поиск информации об отличии классической технологии приготовления пресного слоеного теста от технологии приготовления скороспелого слоеного теста.

***Выпечка изделий из песочного теста. Праздничный этикет.***

Рецептура и технология приготовления песочного теста. Технология выпечки изделий из него. Профессии кондитерского производства. Меню праздничного сладкого стола. Сервировка сладкого стола. Правила подачи и дегустации сладких блюд. Стол «фуршет». Этикет приглашения гостей. Разработка приглашения к сладкому столу. Профессия официант.

*Практическая работа*. Приготовление изделий из песочного теста. Разработка приглашения в редакторе Майкрософт Ворд на торжество. Разработка меню праздничного сладкого стола.

*Самостоятельная работа*. Поиск информации об истории песочного печенья курабье и этикета.

***Технология приготовления первых блюд***.

Значение первых блюд в рационе питания. Понятие «бульон». Технология приготовления бульона. Классификация супов по температуре подачи, способу приготовления и виду основы. Технология приготовления заправочного супа. Виды заправочных супов. Продолжительность варки продуктов в супе. Оформление готового супа и подача к столу.

*Практическая работа*. Приготовление заправочного супа.

*Самостоятельная работа*. Поиск информации об истории знаменитых супов: французского лукового и буйабес, испанского гаспачо, немецкого айнтопф.

***Сладости, десерты, напитки.***

Виды сладостей: цукаты, печенье, безе (меренги). Их значение в питании человека. Виды десертов. Безалкогольные напитки: молочный коктейль, морс. Рецептура, технология их приготовления и подача к столу.

*Практическая работа*. Приготовление сладких блюд и напитков.

***Сервировка стола к обеду***.

Меню обеда. Сервировка стола к обеду. Набор столового белья, приборов и посуды для обеда. Подача блюд. Правила этикета за столом и пользования столовыми приборами.

*Практическая работа*. Сервировка стола к обеду.

**Раздел 7.Технологии растениеводства и животноводства**.

Тема 1. Растениеводство.

***Технологии флористики.***

Понятие о флористики, флористическом дизайне. Основы композиции в аранжировке цветов. Выбор растительного материала, вазы или контейнера. Приспособления и инструменты для создания композиции. Технологические приемы аранжировки цветочной композиции. Профессия фитодизайнер.

*Практическая работа.* Аранжировка цветов.

*Самостоятельная работа*. Поиск информации о стилях флористических композиций, значении понятий «бонсай», «икебана».

***Комнатные растения в интерьере.***

Роль комнатных растений в интерьере. Размещение комнатных растений. Уход за комнатными растениями. Пересадка и перевалка комнатных растений.

*Практическая работа*.

Оформление школьных помещений комнатными цветами.

*Самостоятельная работа*.

Поиск информации о значении понятий «ампельное растение», «лианы».

***Ландшафтный дизайн***.

Понятие «ландшафтной дизайн». Художественное проектирование вручную и с применением специальных компьютерных программ. Элементы ландшафтного дизайна.

*Практическая работа*.

Оформление пришкольной территории цветочно-декоративными культурами.

**Тема 2. Животноводство.**

Кормление животных. Кормление как технология преобразования животных в интересах человека. Особенности кормления животных в различные исторические периоды. Понятие о норме кормления. Понятие о рационе. Принципы кормления домашних животных.

*Самостоятельная работа*.

Изучение рациона домашнего животного. Составление сбалансированного рациона питания на две недели.

**Раздел 8 «Исследовательская и созидательная деятельность».**

**Тема 1. Разработка и реализация творческого проекта.**

Реализация этапов выполнения творческого проекта. Выполнение требований к готовому изделию. Расчет затрат на изготовление проекта. Защита (презентация) проекта.

**Учебно-тематический план по предмету «Технология» для 7 класса**

**расчитан на 70 часов (2 часа в неделю)**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Название темы | Количество часов | В том числе | | |
| теория | ПР | к/р |
| **1** | **Технологии получения современных материалов** | **4** | **3** | **1** |  |
| 1.1 | Технология изготовления изделий из порошков (порошковая металлургия). | 1 | 1 |  |  |
| 1.2 | Пластики и керамика. | 1 | 1 |  |  |
| 1.3 | Композитные материалы. | 1 | 1 |  |  |
| 1.4 | Технологии нанесения защитных и декоративных покрытий. | 1 |  | 1 |  |
| **2** | **Современные информационные технологии.** | **4** | **2** | **2** |  |
| 2.1 | Понятие об информационных технологиях. | 1 | 1 |  |  |
| 2.2 | Компьютерное трехмерное проектирование. | 1 |  | 1 |  |
| 2.3 | Обработка изделий на станках с ЧПУ. | 2 | 1 | 1 |  |
| **3** | **Технологии в энергетики.** | **6** | **4** | **2** |  |
| 3.1 | Производство, преобразование, распределение, накопление и передача энергии как технология. | 2 | 2 |  |  |
| 3.2 | Электрическая сеть. Приемники электрической энергии. Устройства для накопления энергии. | 2 | 1 | 1 |  |
| 3.3 | Бытовые электроосветительные и электронагревательные приборы. | 2 | 1 | 1 |  |
| **4** | **Автоматизация производства.** | **4** | **2** | **2** |  |
| 4.1 | Автоматизация промышленного производства. | 1 | 1 |  |  |
| 4.2 | Автоматизация производства в легкой промышленности. | 1 |  | 1 |  |
| 4.3 | Автоматизация производства в пищевой промышлености. | 2 | 1 | 1 |  |
| **5** | **Материальные технологии.** | **28** | **9** | **18** | **1** |
|  | **Технологии изготовления текстильных изделий.** |  |  |  |  |
| 5.1 | Текстильное материаловедение. | 2 | 1 | 1 |  |
| 5.2 | Технологические операции изготовления швейных изделий. | 4 | 2 | 2 |  |
| 5.3 | Конструирование одежды. | 2 | 1 | 1 |  |
| 5.4 | Моделирование одежды. | 2 | 1 | 1 |  |
| 5.5. | Технологии машинной обработки текстильных материалов. | 10 |  | 9 |  |
| 5.6 | Технология вязания крючком. | 8 | 4 | 4 |  |
| **6** | **Технологии кулинарной обработки пищевых продуктов.** | **9** | **4** | **4** | **1** |
| 6.1 | Технологии приготовления блюд. | 9 | 3 | 4 |  |
| **7** | **Технологии растениеводства и животноводства** | **6** | **3** | **2** | **1** |
| 7.1 | Растениеводство. | 4 | 2 | 2 |  |
| 7.2 | Животноводство. | 2 | 1 |  |  |
| **8** | **Исследовательская и созидательная деятельность.** | **8** |  | **8** |  |
| 8.1 | Разработка и реализация творческого проекта | 8 |  | 8 |  |
|  | Промежуточная итоговая аттестация контрольная работа – тест. | **1** |  |  | **1** |
|  | **Итого:** | **70** | **27** | **39** | **4** |

**Контроль уровня обученности:**

1. Контрольная работа №1 по разделу «Технологии изготовления текстильных изделий»
2. Контрольная работа № 2 по разделу: «Технологии кулинарной обработки пищевых продуктов».
3. Контрольная работа № 3 по разделу: «Технологии растениеводства и животноводства».
4. Итоговая промежуточная аттестация «Контрольная работа - тест».

**Учебно-методическое и материально-техническое обеспечение**

**образовательного процесса.**

1. Кожина О.А., Кудакова Е.Н., Маркуцкая С.Э. «Технология. Обслуживающий труд. 7 класс». Дрофа. 2014 г.
2. Под редак. Сасовой И.А. «Технология. 7 класс». Вентана-Графт. 2015 г. (учебники соответствуют авторской программе Сасовой И.А. и Марченко А.В. Программа разработана в соответствии с федеральным компонентом общего образования по технологии. В каждый комплект входят рабочие тетради и методические пособия. Содержательная основа курса – использование метода проекта для овладения технологическими процессами).
3. Под редакцией Симоненко В.Д. «Технология (вариант для девочек). 7 класс». Вентана-Графт 2016 г. (учебники соответствуют авторской программе Симоненко В.Д. в комплект включены рабочие тетради и методические пособия).
4. Чернякова В.Н. «Технология обработки ткани 7 класс» Дрофа 2017 г.
5. «Технология» 7 класс. [Семенова Г. Ю](https://www.labirint.ru/authors/65112/)., [Пичугина Г. В](https://www.labirint.ru/authors/119400/)., [Казакевич В. М](https://www.labirint.ru/authors/83718/). Издательство: [Просвещение](https://www.labirint.ru/pubhouse/167/), 2019 г.

**Календарно-тематическое планирование по технологии в 7 классе**

**2 часа в неделю, всего 70 часов.**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№** | **№** | **дата** | | | **Тема урока** | **Кол-во**  **часов** |
| **план** | **факт** | |
| 1. **«Технологии получения современных материалов».** | | | | | | **4** |
|  |  |  |  | **Технология изготовления изделий из порошков (порошковая металлургия).** | |  | |
| 1 | 1 |  |  | Понятие «порошковая металлургия». | | 1 | |
|  |  |  |  | **Пластик и керамика.** | |  | |
| 2 | 2 |  |  | Пластики и керамика как материалы.  *Практическая работа № 1 по теме: «Ознакомление с образцами изделий из порошков.»* | | 1 | |
|  |  |  |  | **Композитные материалы.** | |  | |
| 3 | 3 |  |  | Композитные материалы. Стеклопластики. Биметаллы. Назначение и область применения композитных материалов. | | 1 | |
|  |  |  |  | **Технологии нанесения защитных и декоративных покрытий.** | |  | |
| 4 | 4 |  |  | Защитные и декоративные покрытия, технология их нанесения.  *Практическая работа № 2 по теме: «Ознакомление с образцами изделий из композитных материалов и изделий с защитными и декоративными покрытиями.»* | | 1 | |
| 1. **«Современные информационные технологии».** | | | | | | **4** | |
|  |  |  |  | **Понятие об информационных технологиях.** | |  | |
| 5 | 1 |  |  | Понятие «информационные технологии». Области применения. | | 1 | |
|  |  |  |  | **Компьютерное трехмерное проектирование.** | |  | |
| 6 | 2 |  |  | *Практическая работа № 3 по теме: «Компьютерное трехмерное проектирования.»* | | 1 | |
|  |  |  |  | **Обработка изделий на станках с ЧПУ.** | |  | |
| 7 | 3 |  |  | Обработка изделий на станках (фрезерных, сверлильных, токарных, шлифовальных и др.) с ЧПУ. | | 1 | |
| 8 | 4 |  |  | *Практическая работа № 4 по теме: «Разработка и создание изделия средствами учебного станка.»* | | 1 | |
| 1. **«Технологии в энергетике».** | | | | | | **6** | |
|  |  |  |  | **Производство, преобразование, распределение, накопление и передача энергии как технология.** | |  | |
| 9 | 1 |  |  | Производство, преобразование, распределение, накопление и передача энергии как технология. | | 1 | |
| 10 | 2 |  |  | Потеря энергии. Последствия потери энергии для экономики и экологии. | | 1 | |
|  |  |  |  | **Электрическая сеть. Приёмники электрической энергии. Устройства для накопления энергии.** | |  | |
| 11 | 3 |  |  | Электрическая сеть. Электрическая схема. | | 1 | |
| 12 | 4 |  |  | *Практическая работа № 5 по теме: «Подготовка к образовательному путешествию.»* | | 1 | |
|  |  |  |  | **Бытовые электроосветительные и электронагревательные приборы.** | |  | |
| 13 | 5 |  |  | Бытовые электроосветительные и электронагревательные приборы. | | 1 | |
| 14 | 6 |  |  | *Практическая работа № 6 по теме: «Обсуждение результатов образовательного путешествия.»* | | 1 | |
| 1. **«Автоматизация производства».** | | | | | | **4** | |
|  |  |  |  | **Автоматизация промышленного производства.** | |  | |
| 15 | 1 |  |  | Автоматизация промышленного производства. Автомат. | | 1 | |
|  |  |  |  | **Автоматизация производства в лёгкой промышленности.** | |  | |
| 16 | 2 |  |  | Понятие «лёгкая промышленность». Профессия оператор швейного оборудования. *Практическая работа № 7 по теме: «Подготовка к образовательному путешествию (экскурсии).»* | | 1 | |
|  |  |  |  | **Автоматизация производства в пищевой промышленности.** | |  | |
| 17 | 3 |  |  | Понятие «пищевая промышленность». | | 1 | |
| 18 | 4 |  |  | *Практическая работа № 8 по теме: «Обсуждение результатов образовательного путешествия.»* | | 1 | |
| 1. **«Материальные технологии» (28 ч)**   **Технологии изготовления текстильных изделий.** | | | | | | **28** | |
|  |  |  |  | **Текстильное материаловедение.** | |  | |
| 19 | 1 |  |  | Классификация текстильных химических волокон. | | 1 | |
| 20 | 2 |  |  | *Практическая работа № 9 по теме: «Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон.»* | | 1 | |
|  |  |  |  | **Технологические операции изготовления швейных изделий.** | |  | |
|  |  |  |  | ***Приспособления к швейным машинам. Подшивание и окантовывание швейной машиной.*** | |  | |
| 21 | 3 |  |  | Приспособления к швейной машине. | | 1 | |
| 22 | 4 |  |  | *Практическая работа № 10 по теме: «Изготовление образцов машинных швов.»* | | 1 | |
|  |  |  |  | ***Ручные швейные работы. Подшивание вручную.*** | |  | |
| 23 | 5 |  |  | Понятие «подшивание». Подшивание вручную прямыми, косыми и крестообразными стежками. | | 1 | |
| 24 | 6 |  |  | *Практическая работа №11 по теме: «Изготовление образцов ручных швов.»* | | 1 | |
|  |  |  |  | **Конструирование одежды.** | |  | |
| 25 | 7 |  |  | Понятие «поясная одежда». Конструирование поясной одежды. | | 1 | |
| 26 | 8 |  |  | *Практическая работа №12 по теме: «Снятие мерок и построение чертежа прямой юбки, юбки-солнце, юбки – полсолнца, юбка-годе.»* | | 1 | |
|  |  |  |  | **Моделирование одежды.** | |  | |
| 27 | 9 |  |  | Моделирование поясной одежды. Модели юбок. | | 1 | |
| 28 | 10 |  |  | *Практическая работа №13 по теме: «Моделирование выкройки юбки.»* | | 1 | |
|  |  |  |  | **Технологии машинной обработки текстильных материалов.** | |  | |
| 29 | 11 |  |  | *Практическая работа №14 по теме: «Построение основы чертежа клиньевой и конической юбки в масштабе 1:4.»* | | 1 | |
| 30 | 12 |  |  | *Практическая работа №15 по теме: «Выбор модели юбки в зависимости от особенности фигуры.»* | | 1 | |
| 31 | 13 |  |  | *Практическая работа №16 по теме: «Построение чертежа выкройки в масштабе 1:1 по выбору учащихся.»* | | 1 | |
| 32 | 14 |  |  | *Практическая работа №17 по теме: «Изготовление выкройки.»* | | 1 | |
| 33 | 15 |  |  | *Практическая работа № 18 по теме: «Раскрой изделия.»* | | 1 | |
| 34 | 16 |  |  | *Практическая работа № 19 по теме: «Стачивание деталей изделия.»* | | 1 | |
| 35 | 17 |  |  | *Практическая работа № 20 по теме: «Подгонка изделия по фигуре.»* | | 1 | |
| 36 | 18 |  |  | *Практическая работа № 21 по теме: «Способы обработки застежки – молнии.»* | | 1 | |
| 37 | 19 |  |  | *Практическая работа № 22 по теме: «Обработка срезов.»* | | 1 | |
| 38 | 20 |  |  | *Практическая работа № 23 по теме: «Влажно-тепловая обработка изделия. Окончательная отделка и контроль качества.»* ***Контрольная работа №1 по разделу «Технологии изготовления текстильных изделий».*** | | 1 | |
|  |  |  |  | **Технология вязания крючком.** | |  | |
|  |  |  |  | ***Вязание полотна из столбиков без накида.*** | |  | |
| 39 | 21 |  |  | Основные виды петель при вязании крючком: начальная петля, воздушная петля, столбики с накидом, без накида, соединительный столбик. | | 1 | |
| 40 | 22 |  |  | *Практическая работа № 24 по теме: «Вывязывание полотна из столбиков без накида несколькими способами.»* | | 1 | |
| 41 | 23 |  |  | Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. | | 1 | |
| 42 | 24 |  |  | *Практическая работа № 25 по теме: «Вязание полотна: начало вязания, вязание рядами, основные способы вывязывания петель, закрепление вязания.»* | | 1 | |
|  |  |  |  | ***Плотное вязание по кругу.*** | |  | |
| 43 | 25 |  |  | Вязание по кругу. Основное кольцо, способы вязания по кругу: по спирали, кругами. | | 1 | |
| 44 | 26 |  |  | *Практическая работа № 26 по теме: «Плотное вязание по кругу.»* | | 1 | |
|  |  |  |  | ***Ажурное вязание по кругу.*** | |  | |
| 45 | 27 |  |  | Особенности ажурного вязания по кругу. Смена ниток в многоцветном вязании крючком. | | 1 | |
| 46 | 28 |  |  | *Практическая работа № 27 по теме: «Ажурное вязание по кругу.»* | | 1 | |
| 1. **«Технологии кулинарной обработки пищевых продуктов».** | | | | | | **9** | |
|  |  |  |  | **Технологии приготовления блюд.** | |  | |
|  |  |  |  | ***Технология приготовления изделий из пресного слоеного теста.*** | |  | |
| 47 | 1 |  |  | Виды теста и изделий из него. Рецептура и технология приготовления пресного слоеного теста. | | 1 | |
| 48 | 2 |  |  | *Практическая работа № 28 по теме: «Исследование влияния способов выпечки пресного слоеного теста на качество изделия.»* | | 1 | |
|  |  |  |  | ***Выпечка изделий из песочного теста. Праздничный этикет.*** | |  | |
| 49 | 3 |  |  | Рецептура и технология приготовления песочного теста. Меню праздничного стола. | | 1 | |
| 50 | 4 |  |  | *Практическая работа № 29 по теме: «Приготовление изделий из песочного теста. Разработка меню праздничного стола.»* | | 1 | |
|  |  |  |  | ***Технология приготовления первых блюд.*** | |  | |
| 51 | 5 |  |  | Значение первых блюд в рационе питания. Технологии приготовления бульонов, супов. | | 1 | |
| 52 | 6 |  |  | *Практическая работа № 30 по теме: «Приготовление заправочного супа.»* | | 1 | |
|  |  |  |  | ***Сладости, десерты, напитки.*** | |  | |
| 53 | 7 |  |  | Виды сладостей. Виды десертов. Напитки. *Практическая работа № 31 по теме: «Приготовление сладких блюд и напитков.»* | | 1 | |
|  |  |  |  | ***Сервировка стола к обеду.*** | |  | |
| 54 | 8 |  |  | Меню обеда. Правила этикета за столом. *Практическая работа №32 по теме: «Сервировка стола к обеду.»* | | 1 | |
| 55 | 9 |  |  | ***Контрольная работа № 2 по разделу: «Технологии кулинарной обработки пищевых продуктов».*** | | 1 | |
| 1. **«Технологии растениеводства и животноводства».** | | | | | | **6** | |
|  |  |  |  | **Растениеводство.** | |  | |
|  |  |  |  | ***Технологии флористики.*** | |  | |
| 56 | 1 |  |  | Понятие о флористики, флористическом дизайне. Профессия фитодизайнер. | | 1 | |
| 57 | 2 |  |  | *Практическая работа № 33 по теме: «Аранжировка цветов.»* | | 1 | |
| 58 |  |  |  | ***Промежуточная аттестация в форме тестирования.*** | | 1 | |
|  |  |  |  | ***Комнатные растения в интерьере.*** | |  | |
| 59 | 3 |  |  | Роль комнатных растений в интерьере. *Практическая работа № 34 по теме: «Оформление школьных помещений комнатными цветами.»* | | 1 | |
|  |  |  |  | ***Ландшафтный дизайн.*** | |  | |
| 60 | 4 |  |  | Понятие «ландшафтный дизайн». | | 1 | |
| 61 | 5 |  |  | *Практическая работа № 35 по теме: «Оформление пришкольной территории цветочно-декоративными культурами.»* | | 1 | |
|  |  |  |  | ***Животноводство.*** | |  | |
| 62 | 6 |  |  | Кормление животных. Кормление как технология преобразования животных в интересах человека. Понятие о рационе. Принципы кормления домашних животных. ***Контрольная работа № 3 по разделу: «Технологии растениеводства и животноводства».*** | |  | |
| 1. **«Исследовательская и созидательная деятельность».** | | | | | | **8** | |
|  |  |  |  | **Разработка и реализация творческого проекта.** | |  | |
| 63 | 1 |  |  | Практическая работа №36 по теме: «Реализация этапов выполнения творческого проекта.» | | 1 | |
| 64 | 2 |  |  | Практическая работа № 37 по теме: «Реализация этапов выполнения творческого проекта.» | | 1 | |
| 65 | 3 |  |  | *Практическая работа № 38 по теме: «Выполнение требований к готовому изделию.»* | | 1 | |
| 66 | 4 |  |  | *Практическая работа № 39 по теме: «Выполнение требований к готовому изделию.»* | | 1 | |
| 67 | 5 |  |  | *Практическая работа № 40 по теме: «Расчет затрат на изготовление проекта.»* | | 1 | |
| 68 | 6 |  |  | *Практическая работа № 41 по теме: «Расчет затрат на изготовление проекта.»* | | 1 | |
| 69 | 7 |  |  | *Практическая работа № 42 по теме: «Защита (презентация) проекта.»* | | 1 | |
| 70 | 8 |  |  | *Практическая работа № 43 по теме: «Защита (презентация) проекта.»* | | 1 | |