

Рассмотрена и принята

на заседании педагогического совета Лицея

Протокол от «30» 08 20 17 г. №1

Директор Лицея

Приказ от «31» 08 20 17 г. №53

Утверждаю:

Н.А. Филатчева



Министерство образования Тульской области

Комитет по образованию администрации муниципального образования Щекинский район

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Лицей»**

Рабочая программа

по предмету технология в 7 класс...

Учитель: Михайлова Надежда Ростиславовна

2017/2018 учебный год

Нормативно-правовая база

Рабочая программа по учебному предмету технология для 7 класса составлена на основе нормативных документов:

- Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» ФЗ-273 от 29.12.2012г.;
- Порядок организации осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам- образовательным программам начального общего, основного общего и среднего общего образования, утв. приказом Минобрнауки России от 30.08.2013 №1015;
- Приказа Минобрнауки России от 31 декабря 2015г. №1577 «О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт основного общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 декабря 2010 года №1897»;
- Примерной основной образовательной программы основного общего образования (одобрена решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 8 апреля 2015 г. № 1/15));
 - Приказа Минобрнауки РФ от 17 декабря 2010 г. №1897 « Об утверждении Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования»;
- « Об организационных мероприятиях, направленных на продолжение работы по введению федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования в образовательных учреждениях Тульской области с 1 сентября 2014-2015 учебного года (приказ Министерства образования Тульской области от 20.06.2014 г. №625);
- Письмом Минобрнауки РФ «О рабочих программах учебных предметов» о 28.10.2015 г. № 08-1786,
- Уставом муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Лицей»,
- Основной образовательной программой основного общего образования по ФГОС,
- Положения об оформлении Рабочей программы муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Лицей»

Рабочая программа составлена на основе авторской программы по технологии А. Т. Тищенко, Н. В. Сеница, В. Д. Симоненко и рабочей программы по технологии под редакцией А. Т. Тищенко, Н. В. Сеница, Издательский центр «Вентана -Граф», 2012г.

Рабочая программа по технологии соответствует требованиям Федерального государственного образовательного стандарта, учебному плану Лицея.

Рабочая программа рассчитана на 35 учебных часов (1 час в неделю)

Учебно-методический комплект:

название учебника: «Технология. Технологии ведения дома» класс:

7

ФИО автора: Н. В. Сеница, В. Д. Симоненко Издательство:

Издательский центр «Вентана -Граф» год издания: 2015

(согласно перечню учебников, утвержденному приказом МО РФ).

Содержание

1. Планируемые результаты освоения учебного предмета, курса4
2. Содержание учебного предмета, курса9
3. Тематическое планирование с указанием количества часов, отводимых на освоение каждой темы 16

Планируемые результаты освоения учебного предмета, курса

Результаты, заявленные образовательной программой «Технология» по блокам содержания.

Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития.

Выпускник научится:

называть и характеризовать актуальные управленческие, медицинские, информационные технологии, технологии производства и обработки материалов, машиностроения, биотехнологии, нанотехнологии;

называть и характеризовать перспективные управленческие, медицинские, информационные технологии, технологии производства и обработки материалов, машиностроения, биотехнологии, нанотехнологии;

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;

проводить мониторинг развития технологий произвольно избранной отрасли на основе работы с информационными источниками различных видов. **Выпускник получит возможность научиться:**

• приводить рассуждения, содержащие аргументированные оценки и прогнозы развития технологий в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере.

Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся.

Выпускник научится:

следовать технологии, в том числе в процессе изготовления субъективно нового продукта;

оценивать условия применимости технологии в том числе с позиций экологической защищенности;

прогнозировать по известной технологии выходы (характеристики продукта) в зависимости от изменения входов / параметров / ресурсов, проверяет прогнозы опытно-экспериментальным путем, в том числе самостоятельно планируя такого рода эксперименты;

- в зависимости от ситуации оптимизировать базовые технологии (затратность - качество), проводит анализ альтернативных ресурсов, соединяет в единый план несколько технологий без их видоизменения для получения сложносоставного материального или информационного продукта;

проводить оценку и испытание полученного продукта;

проводить анализ потребностей в тех или иных материальных или информационных продуктах;

описывать технологическое решение с помощью текста, рисунков, графического изображения;

анализировать возможные технологические решения, определять их достоинства и недостатки в контексте заданной ситуации;

проводить и анализировать разработку и / или реализацию прикладных проектов, предполагающих:

- изготовление материального продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) и сложных (требующих регулирования / настройки) рабочих инструментов / технологического оборудования;

- модификацию материального продукта по технической документации и изменения параметров технологического процесса для получения заданных свойств материального продукта;

- определение характеристик и разработку материального продукта, включая его моделирование в информационной среде (конструкторе);

- встраивание созданного информационного продукта в заданную оболочку;

- изготовление информационного продукта по заданному алгоритму в заданной оболочке;

проводить и анализировать разработку и / или реализацию технологических проектов, предполагающих:

- оптимизацию заданного способа (технологии) получения требуемого материального продукта (после его применения в собственной практике);

- обобщение прецедентов получения продуктов одной группы различными субъектами (опыта), анализ потребительских свойств данных продуктов, запросов групп их потребителей, условий производства с выработкой (процессированием, регламентацией) технологии производства данного продукта и ее пилотного применения; разработку инструкций, технологических карт для исполнителей, согласование с заинтересованными субъектами;
- разработку (комбинирование, изменение параметров и требований к ресурсам) технологии получения материального и информационного продукта с заданными свойствами;
- проводить и анализировать разработку и / или реализацию проектов, предполагающих:
 - планирование (разработку) материального продукта в соответствии с задачей собственной деятельности (включая моделирование и разработку документации);
 - планирование (разработку) материального продукта на основе самостоятельно проведенных исследований потребительских интересов;
 - разработку плана продвижения продукта;
- проводить и анализировать конструирование механизмов, простейших роботов, позволяющих решить конкретные задачи (с помощью стандартных простых механизмов, с помощью материального или виртуального конструктора).

Выпускник получит возможность научиться:

- *выявлять и формулировать проблему, требующую технологического решения;*
- *модифицировать имеющиеся продукты в соответствии с ситуацией / заказом / потребностью / задачей деятельности и в соответствии с их характеристиками разрабатывать технологию на основе базовой технологии;*

технологизировать свой опыт, представлять на основе ретроспективного анализа и унификации деятельности описание в виде инструкции или технологической карты;

- *оценивать коммерческий потенциал продукта и /или технологии. Построение*

образовательных траекторий и планов в области

профессионального самоопределения

Выпускник научится:

характеризовать группы профессий, обслуживающих технологии в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере, описывает тенденции их развития,

характеризовать ситуацию на региональном рынке труда, называет тенденции ее развития,

разъясняет социальное значение групп профессий, востребованных на региональном рынке труда,

характеризовать группы предприятий региона проживания,

характеризовать учреждения профессионального образования различного уровня, расположенные на территории проживания обучающегося, об оказываемых ими образовательных услугах, условиях поступления и особенностях обучения,

анализировать свои мотивы и причины принятия тех или иных решений,

анализировать результаты и последствия своих решений, связанных с выбором и реализацией образовательной траектории,

анализировать свои возможности и предпочтения, связанные с освоением определенного уровня образовательных программ и реализацией тех или иных видов деятельности,

получит опыт наблюдения (изучения), ознакомления с современными производствами в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере и деятельностью занятых в них работников,

получит опыт поиска, извлечения, структурирования и обработки информации о перспективах развития современных производств в регионе проживания, а также информации об актуальном состоянии и перспективах развития регионального рынка труда.

Выпускник получит возможность научиться:

предлагать альтернативные варианты траекторий профессионального образования для занятия заданных должностей;

• анализировать социальный статус произвольно заданной социально-профессиональной группы из числа профессий, обслуживающих технологии в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере.

По завершении учебного года обучающийся в 7 классе:

По завершении учебного года обучающийся:

называет и характеризует актуальные и перспективные технологии в области энергетики, характеризует профессии в сфере энергетики, энергетику региона проживания;

называет и характеризует актуальные и перспективные информационные технологии, характеризует профессии в сфере информационных технологий;

характеризует автоматизацию производства на примере региона проживания, профессии, обслуживающие автоматизированные производства, приводит произвольные примеры автоматизации в деятельности представителей различных профессий;

перечисляет, характеризует и распознает устройства для накопления энергии, для передачи энергии;

- объясняет понятие «машина», характеризует технологические системы, преобразующие энергию в вид, необходимый потребителю;

объясняет сущность управления в технологических системах, характеризует автоматические и саморегулируемые системы;

осуществляет сборку электрических цепей по электрической схеме, проводит анализ неполадок электрической цепи;

осуществляет модификацию заданной электрической цепи в соответствии с поставленной задачей, конструирование электрических цепей в соответствии с поставленной задачей;

выполняет базовые операции редактора компьютерного трехмерного проектирования (на выбор образовательной организации);

конструирует простые системы с обратной связью на основе технических конструкторов; следует технологии, в том числе, в процессе изготовления субъективно нового продукта;

получил и проанализировал опыт разработки проекта освещения выбранного помещения, включая отбор конкретных приборов, составление схемы электропроводки;

получил и проанализировал опыт разработки и создания изделия средствами учебного станка, управляемого программой компьютерного трехмерного проектирования;

получил и проанализировал опыт оптимизации заданного способа (технологии) получения материального продукта (на основании собственной практики использования этого способа).

Содержание учебного предмета, курса

7 класс
(35ч, 1ч в неделю)

Блок «Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития»

Раздел «Общая технология»

Тема 1. Механизация, автоматизация и роботизация современного производства.

Теоретические сведения. Станки с ЧПУ. Производство транспортной техники. Перспективы робототехники. Сущность управления в технологических системах, характеристика автоматических и саморегулируемых систем.

Блок «Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся»

Раздел «Технологии домашнего хозяйства»

Тема 1. Освещение жилого помещения.

Предметы искусства и коллекции в интерьере.

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

Типы светильников: рассеянного и направленного освещения. Виды светильников: потолочные висячие, настенные, напольные, встроенные, рельсовые, тросовые, настольные. Современные системы управления светом: выключатели, переключатели и диммеры. Комплексная система управления «умный дом». Типы освещения: общее, местное, направленное, декоративное и комбинированное.

Предметы искусства и коллекции в интерьере. Оформление и размещение картин. Понятие о коллекционировании. Размещение коллекций в интерьере. Профессия дизайнер.

Лабораторно-практические и практические работы. Выполнение электронной презентации «Освещение жилого дома».

Систематизация коллекций, книг.

Тема 2. Гигиена жилища.

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

Лабораторно-практические и практические работы. Генеральная уборка кабинета технологии.

Подбор моющих средств для уборки помещения.

Раздел «Электротехника»

Тема 1. Бытовые электроприборы.

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 и климатические приборы: кондиционер, ионизатор-очиститель воздуха, озонатор. Функции климатических приборов.

Лабораторно-практические и практические работы. Изучение потребности в бытовых электроприборах для уборки и создания микроклимата в помещении.

Подбор современной бытовой техники с учетом потребностей и доходов семьи.

Раздел «Кулинария»

Тема 1. Блюда из молока и кисломолочных продуктов.

Теоретические сведения. 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. Технология

приготовления блюд из кисломолочных продуктов. Профессия мастер производства молочной продукции.

Лабораторно-практические и практические работы. Определение качества молока и молочных продуктов.

Приготовление молочного супа, молочной каши или блюда из творога.

Тема 2. Изделия из жидкого теста.

Теоретические сведения. 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 меда органолептическими и лабораторными методами.

Лабораторно-практические и практические работы. Определение качества меда. .
Приготовление изделий из жидкого теста.

Тема 3. Виды теста и выпечка.

Теоретические сведения. Продукты для приготовления выпечки. Разрыхлители теста. Инструменты и приспособления для приготовления теста и формирования мучных изделий. Электрические приборы для приготовления выпечки.

Дрожжевое, бисквитное, заварное тесто и тесто для пряничных изделий. Виды изделий из них. Рецепт и технология приготовления пресного слоеного и песочного теста. Особенности выпечки изделий из них. Профессия кондитер.

Лабораторно-практические и практические работы. Приготовление изделий из пресного слоеного теста.

Приготовление изделий из песочного теста.

Тема 4. Сладости, десерты, напитки.

Теоретические сведения. Виды сладостей: цукаты, конфеты, печенье, безе (меренги). Их значение в питании человека. Виды десертов. Безалкогольные напитки: молочный коктейль, морс. Рецепт, технология их приготовления и подача к столу. Профессия кондитер сахаристых изделий.

Лабораторно-практические и практические работы. Приготовление сладких блюд и напитков.

Тема 5. Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет.

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 пользование десертными приборами. Сладкий стол-фуршет. Правила приглашения гостей. Разработка пригласительных билетов с помощью ПК.

Лабораторно-практические и практические работы. Разработка меню.

Приготовление блюд для праздничного сладкого стола. Сервировка сладкого стола.

Разработка приглашения на праздник с помощью ПК.

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»

Тема 1. Свойства текстильных материалов.

Теоретические сведения. Классификация текстильных волокон животного происхождения. Способы их получения. Виды и свойства шерстяных и шёлковых тканей. Признаки определения вида ткани по сырьевому составу. Сравнительная характеристика свойств тканей из различных волокон.

Лабораторно-практические и практические работы. Определение сырьевого состава тканей и изучение их свойств.

Тема 2. Конструирование швейных изделий.

Теоретические сведения. Понятие о поясной одежде. Виды поясной одежды. Конструкции юбок. Снятие мерок для изготовления поясной одежды. Построение чертежа прямой юбки.

Лабораторно-практические и практические работы. Снятие мерок и построение чертежа прямой юбки.

Тема 3. Моделирование швейных изделий.

Теоретические сведения. Приёмы моделирования поясной одежды. Моделирование юбки с расширением книзу. Моделирование юбки со складками. Подготовка выкройки к раскрою. Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, журнала мод, с CD и из Интернета.

Лабораторно-практические и практические работы. Моделирование выкройки проектного изделия. Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

Тема 4. Швейная машина.

Теоретические сведения. Уход за швейной машиной: чистка и смазка движущихся и вращающихся частей.

Лабораторно-практические и практические работы. Изготовление образцов машинных швов. Чистка и смазка швейной машины.

Тема 5. Технология изготовления швейных изделий.

Теоретические сведения. 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. Основные операции при ручных работах: прикрепление подогнутого края потайными стежками — подшивание. Основные машинные операции: подшивание потайным швом с помощью лапки для потайного подшивания; стачивание косых беек; окантовывание среза бейкой. Классификация машинных швов: краевой окантовочный шов с закрытым срезом и с открытым срезом. Технология обработки среднего шва юбки с застёжкой-молнией и разрезом. Притачивание застёжки-молнии вручную и на швейной машине. Технология обработки односторонней, встречной и бантовой складок. Подготовка и проведение примерки поясной одежды. Устранение дефектов после примерки. Последовательность обработки поясного изделия после примерки. Технология обработки вытачек, боковых срезов, верхнего среза поясного изделия прямым притачным поясом. Выметывание петли и пришивание пуговицы на поясе. Обработка нижнего среза изделия. Обработка разреза в шве. Окончательная чистка и влажно-тепловая обработка изделия.

Лабораторно-практические и практические работы. Раскрой швейного изделия. Дублирование деталей клеевой прокладкой. Изготовление образцов ручных и машинных работ. Обработка мелких деталей проектного изделия. Подготовка изделия к примерке. Проведение примерки проектного изделия. Обработка среднего шва юбки с застёжкой-молнией, складок. Подготовка и проведение примерки поясного изделия. Обработка юбки после примерки. Окончательная обработка изделия.

Раздел «Художественные ремесла»

Тема 1. Ручная роспись тканей.

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.

Лабораторно-практические и практические работы. Выполнение образца росписи ткани в технике холодного батика.

Тема 2. Вышивание.

Теоретические сведения. Материалы и оборудование для вышивки. Приёмы подготовки ткани к вышивке. Технология выполнения прямых, петлеобразных,

петельных, крестообразных и косых ручных стежков. Техника вышивания швом крест горизонтальными и вертикальными рядами, по диагонали.

Использование ПК в вышивке крестом. Техника вышивания художественной, белой и владимирской гладью. Материалы и оборудование для вышивки гладью. Атласная и штриховая гладь. Швы французский узелок и рококо.

Материалы и оборудование для вышивки атласными лентами. Швы, используемые в вышивке лентами.

Стирка и оформление готовой работы. Профессия вышивальщица.

Лабораторно-практические и практические работы. Выполнение образцов вышивки: гладью, крестиком, атласной и штриховой гладью, французским узелком, лентами.

Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»

Тема 1. Исследовательская и созидательная деятельность.

Теоретические сведения. Цель и задачи проектной деятельности в 7 классе. Составные части годового творческого проекта шестиклассников.

Практические работы. Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства». Творческий проект по разделу «Кулинария».

Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов». Творческий проект по разделу «Художественные ремесла». Составление портфолио и разработка электронной презентации. Презентация и защита творческого проекта.

Варианты творческих проектов: «Умный дом», «Праздничный наряд», «Праздничный сладкий стол», «Подарок своими руками» и др.

Блок «Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения»

Раздел «Социально - экономические технологии»

Тема 1. Работа и энергия.

Теоретические сведения. Актуальные и перспективные технологии в области энергетики. Профессии в сфере энергетики. Энергетика региона проживания.

Тема 2. Информация и ее виды.

Теоретические сведения. Современные информационные технологии. Распространенные профессии в сфере информационных технологий.

Тема 3. Автоматизированное производство.

Теоретические сведения. Автоматизация современного производства. Профессии, необходимые в автоматизированном производстве.

Тематическое планирование с указанием количества часов, отводимых на освоение каждой темы

7 класс (35ч, 1ч - резервное время)

Раздел темы	Количество часов	Количество контрольных работ
Блок «Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития»	1ч	
1. Общая технология	1ч	
Блок «Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся»	30ч	
2. Технологии домашнего хозяйства	3ч	1ч
3. Электротехника	1ч	
4. Кулинария	5ч	
5. Создание изделий из текстильных материалов	8ч	1ч
6. Художественные ремесла	5ч	
7. Технология творческой исследовательской и опытнической деятельности	8ч	
Блок «Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения»	3ч	
8. Социально-экономические технологии	3ч	1ч
<i>Резерв (на 35 недель обучения)</i>	1ч	
Всего:	35	

Содержание учебного предмета, курса

7 класс
(35ч, 1ч в неделю)
(мальчики)

Блок «Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития»

Раздел «Общая технология»

Тема 1. Механизация, автоматизация и роботизация современного производства.

Теоретические сведения. Станки с ЧПУ. Производство транспортной техники. Перспективы робототехники. Сущность управления в технологических системах, характеристика автоматических и саморегулируемых систем.

Блок «Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся»

Раздел «Технологии домашнего хозяйства»

Тема 1. Освещение жилого помещения.

Предметы искусства и коллекции в интерьере.

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

Типы светильников: рассеянного и направленного освещения. Виды светильников: потолочные висячие, настенные, напольные, встроенные, рельсовые, тросовые, настольные. Современные системы управления светом: выключатели, переключатели и диммеры. Комплексная система управления «умный дом». Типы освещения: общее, местное, направленное, декоративное и комбинированное.

Предметы искусства и коллекции в интерьере. Оформление и размещение картин. Понятие о коллекционировании. Размещение коллекций в интерьере. Профессия дизайнер.

Лабораторно-практические и практические работы. Выполнение электронной презентации «Освещение жилого дома». Систематизация коллекций, книг.

Тема 2. Гигиена жилища.

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

Лабораторно-практические и практические работы. Генеральная уборка кабинета технологии. Подбор моющих средств для уборки помещения.

Раздел «Электротехника»

Тема 1. Бытовые электроприборы.

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 и климатические приборы: кондиционер, ионизатор-очиститель воздуха, озонатор. Функции климатических приборов.

Лабораторно-практические и практические работы. Изучение потребности в бытовых электроприборах для уборки и создания микроклимата в помещении.

Подбор современной бытовой техники с учетом потребностей и доходов семьи.

Раздел «Кулинария»

Тема 1. Блюда из молока и кисломолочных продуктов.

Теоретические сведения. 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. Технология приготовления блюд из кисломолочных продуктов. Профессия мастер производства молочной продукции.

Лабораторно-практические и практические работы. Определение качества молока и молочных продуктов. Приготовление молочного супа, молочной каши или блюда из творога.

Тема 2. Изделия из жидкого теста.

Теоретические сведения. 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 меда органолептическими и лабораторными методами.

Лабораторно-практические и практические работы. Определение качества меда. .
Приготовление изделий из жидкого теста.

Тема 3. Виды теста и выпечка.

Теоретические сведения. Продукты для приготовления выпечки. Разрыхлители теста. Инструменты и приспособления для приготовления теста и формирования мучных изделий. Электрические приборы для приготовления выпечки.

Дрожжевое, бисквитное, заварное тесто и тесто для пряничных изделий. Виды изделий из них. Рецептура и технология приготовления пресного слоеного и песочного теста. Особенности выпечки изделий из них. Профессия кондитер.

Лабораторно-практические и практические работы. Приготовление изделий из пресного слоеного теста. Приготовление изделий из песочного теста.

Тема 4. Сладости, десерты, напитки.

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

Лабораторно-практические и практические работы. Приготовление сладких блюд и напитков.

Тема 5. Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет.

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 пользование десертными приборами. Сладкий стол-фуршет. Правила приглашения гостей. Разработка пригласительных билетов с помощью ПК.

Лабораторно-практические и практические работы. Разработка меню. Приготовление блюд для праздничного сладкого стола. Сервировка сладкого стола. Разработка приглашения на праздник с помощью ПК.

Раздел «Художественные ремесла»

Тема 1. Изонить с элементами оригами.

Теоретические сведения. Материалы и инструменты для изонити. Организация рабочего места при выполнении изонити. Построение узоров. Цветовое решение при выборе узоров. Разработка эскизов изделий и их декоративное оформление.

Лабораторно-практические и практические работы. Изготовление эскиза изделия в технике изонити. Выбор узора и цветовое решение.

Тема 2. Изонить с элементами оригами.

Теоретические сведения. Технология заполнения угла и окружности. Комбинации из углов и простых фигур. Комбинации из окружностей. Возможности графических редакто

ров ПК в создании эскизов, орнаментов, элементов композиции, в изучении различных цветовых сочетаний. Технологические приемы заполнения сложных фигур. Композиции из сложных фигур.

Лабораторно-практические и практические работы. Изготовление изделия в технике изонити с элементами оригами. Изготовление композиции из сложных фигур.

Раздел «Технологии обработки конструкционных материалов»

Тема 1. Технологии обработки древесины и древесных материалов.

Теоретические сведения. Конструкторская и технологическая документация. Заточка и настройка дереворежущих инструментов. Точность измерений, отклонения и допуски на размеры детали. Технология шипового соединения деталей. Технология соединения деталей шкантами и шурупами в нагель. Правила безопасного труда

Лабораторно-практические и практические работы. Изучение конструкторской и технологической документации. Заточка и настройка дереворежущих инструментов. Расчет отклонений и допусков на размеры деталей. Изготовление изделия из древесины с шиповым соединением брусков. Изготовление деталей и изделий различных геометрических форм по чертежам и технологическим картам.

Тема 2. Технологии обработки металлов и искусственных материалов.

Теоретические сведения. Классификация сталей. Термическая обработка сталей. Резьбовые соединения. Технология нарезания наружной и внутренней резьбы вручную в металлах и искусственных материалах. Визуальный и инструментальный контроль качества деталей. Профессии, связанные с ручной обработкой металлов, термической обработкой материалов.

Технологии художественно-прикладной обработки материалов. Виды мозаики (инкрустация, интарсия, блочная мозаика, маркетри). Правила безопасного труда при выполнении художественно-прикладных работ с древесиной и металлом. Профессии, связанные с художественной обработкой металла. Мозаика с металлическим контуром (филигрань, скань). Художественное ручное тиснение по фольге. Технология получения рельефных рисунков на фольге в технике басмы.

Технология изготовления декоративных изделий из проволоки (ажурная скульптура из металла). Профессии, связанные с художественной обработкой металла. Технология художественной обработки изделий в технике просечного металла (просечное железо). Чеканка.

Лабораторно-практические и практические работы. Изучение технологии нарезания резьбы в металлах и искусственных материалах. Изготовление детали из тонколистового металла, проволоки, искусственных материалов по чертежам и технологическим картам. Изготовление мозаики из шпона. Освоение технологии изготовления изделия тиснением

по фольге. Разработка эскизов и изготовление декоративных изделий из проволоки. Знакомство с технологией изготовления металлических рельефов методом чеканки.

Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»

Тема 1. Исследовательская и созидательная деятельность.

Теоретические сведения. Цель и задачи проектной деятельности в 7 классе. Составные части годового творческого проекта шестиклассников.

Практические работы. Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства». Творческий проект по разделу «Кулинария».

Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов». Творческий проект по разделу «Художественные ремесла». Составление портфолио и разработка электронной презентации. Презентация и защита творческого проекта.

Варианты творческих проектов: «Умный дом», «Праздничный сладкий стол», «Подарок своими руками» и др.

Блок «Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения»

Раздел «Социально - экономические технологии»

Тема 1. Работа и энергия.

Теоретические сведения. Актуальные и перспективные технологии в области энергетики. Профессии в сфере энергетики. Энергетика региона проживания.

Тема 2. Информация и ее виды.

Теоретические сведения. Современные информационные технологии. Распространенные профессии в сфере информационных технологий.

Тема 3. Автоматизированное производство.

Теоретические сведения. Автоматизация современного производства. Профессии, необходимые в автоматизированном производстве.

Тематическое планирование с указанием количества часов, отводимых на освоение каждой темы

7 класс (35ч, 1ч - резервное время)

(мальчики)

Раздел темы	Количество часов	Количество контрольных работ
Блок «Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития»	1ч	
1. Общая технология	1ч	
Блок «Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся»	30ч	
2. Технологии домашнего хозяйства	4ч	1ч
3. Электротехника	1ч	
4. Технологии обработки конструкционных материалов	8ч	
5. Кулинария	5ч	
6. Художественные ремесла	4ч	1ч
7. Технология творческой исследовательской и опытнической деятельности	8ч	
Блок «Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения»	3ч	
9. Социально-экономические технологии	3ч	1ч
<i>Резерв (на 35 недель обучения)</i>	1ч	
Всего:	35	