

Муниципальное общеобразовательное учреждение

«Печниковская средняя школа»

«Согласовано»

Утверждено

Зам. директора по УВР

Директор МОУ



«Печниковская СШ»

Гамова Н.В.

«30» августа 2022г.



Давыдова Т.В.

Приказ № 137 от «31» августа 2022г.

Рабочая программа

Учебного предмета «Технология. Обслуживающий труд»

7 класс

Составитель: учитель технологии

МОУ «Печниковская СШ»

Савелова Ирина Альбертовна

Д. Ватамановская

Пояснительная записка

Нормативная база преподавания предмета.

Данная рабочая программа ориентирована на обучающихся 7 класса и реализуется на основе следующих документов:

- Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» № 273-ФЗ (вступил в силу 01.09.2013)
- ФГОС основного общего образования (утвержден приказом Министерства образования и науки РФ от 17 декабря 2010 года № 1897);
- Программы основного общего образования «Технология. Обслуживающий труд» под редакцией О.А. Кожинной составленной на основе фундаментального ядра содержания предмета «Технология» в рамках направления «Технология ведения дома» общего образования и требований к результатам обучения, представленных в Стандарте основного общего образования.
- Учебного плана МОУ «Печниковская СШ»

Изменения и их обоснования.

В связи с тем, что школа сельскохозяйственная и имеет большой опытный участок, в программу введен раздел «Растениеводство» - 7 часов. Он введен за счет сокращения 2 часов раздела «Кулинария», 4 часов раздела «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов», 1-го часа раздела «Технология ведения дома». Раздел «Растениеводство» включает в себя изучение теоретического материала и проведение практических работ на учебно – опытном участке.

Содержание образования.

Раздел 1. Растениеводство. Основы аграрной технологии (осенние работы) 2 часа.

Выполнение практических работ по уборке овощей с учебно-опытного участка и закладыванию их на хранение.

Практические работы: « Уборка урожая свеклы», « Уборка урожая капусты»

Раздел 2. Кулинария (6 ч)

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.

Изделия из дрожжевого и песочного, бисквитного и слоеного теста. Виды теста. Рецептура и технология приготовления теста с различными видами разрыхлителей. Влияние соотношения компонентов теста на качество готовых изделий. Выпечка изделий из дрожжевого, песочного, бисквитного и слоеного теста. Виды начинок и украшений для изделий из теста.

Сахар, его роль в кулинарии и питании человека. Роль десерта в праздничном обеде. Желирующие вещества. Технология приготовления компота из свежих, сушеных, мороженых фруктов и ягод. Подача десерта к столу. Приготовление варенья. Значение количества сахара или сахарного сиропа для сохранности и качества варенья. Способы определения готовности варенья. Правила перекалывания варенья на хранение. Условия и сроки их хранения.

Практические работы: «Приготовление песочного печенья», «Приготовление блинчиков», «Приготовление шарлотки», «Приготовление варенья из яблок».

Раздел 3. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (14 ч)

Химические волокна. Технологии производства и свойства искусственных волокон. Свойства тканей из искусственных волокон. Использование тканей из искусственных волокон при производстве одежды. Уход за изделиями из искусственных волокон.

Швейная машина с электроприводом. Наладка и уход за швейной машиной. Назначение и принцип получения простой и сложной зипзагообразной строчки. Дополнительные возможности швейной машины. Правила снятия мерок, необходимых для построения чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Последовательность построения основы чертежа.

Особенности раскладки выкройки на ткани с направленным рисунком. Выкраивание подкройной обтачки. Обработка деталей кроя. Обработка выреза горловины подкройной обтачкой или косой бейкой. Сборка изделия. Изделия. Отделка и влажно-тепловая обработка изделия. Контроль и оценка качества готового изделия.

Вязание крючком. Краткие сведения из истории старинного рукоделия. Инструменты и материалы для вязания крючком. Подготовка материалов к работе. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Выбор крючка в зависимости от ниток и узора. Определение количества петель и ниток. Набор петель крючком. Технология выполнения различных петель. Раппорт узора и его запись. Работа с журналами мод.

Практические работы: «Пришивание пуговиц при помощи швейной машины», «Снятие мерок для построения чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом», «Построения чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом» М 1:1, «Раскладка выкройки ночной сорочки на ткани и раскрой», «Обработка плечевых швов», «Обработка срезов рукавов», «Обработка боковых швов ночной сорочки», «Обработка среза горловины», «Обработка низа ночной сорочки», «Вывязывание крючком узора «сетка»», «Вязание круглого полотна», «Вязание квадратного полотна».

Раздел 4. Технологии ведения дома – 1 ч.

Общие сведения из истории интерьера. Способы оформления интерьера. Использование в интерьере декоративных изделий собственного изготовления. Использование комнатных растений в интерьере, их влияние на микроклимат помещения. Пр.р. «Уход за комнатными растениями».

Раздел 5. Электротехнические работы – 1 ч.

Электроосветительные и электронаревательные приборы, их безопасная эксплуатация. Пути экономии электрической энергии. Правила ОТ при работе с электроприборами.

Раздел 6. Творческие проекты – 5 ч.

Тематика творческих проектов, этапы выполнения проекта. Обоснование выбора темы проекта. Формулировка задач. Разработка проектной документации. Изготовление и изделия. Контроль качества готового изделия. Презентация проекта.

Раздел 7. Растениеводство – 3ч.

ИОТ при работе на УОУ. Изучение правил ухода за овощными культурами. Практические работы по подготовке участка к посадке овощных культур.

Промежуточная аттестация – 1 час.

Виды и формы промежуточного и итогового контроля:

Практических работ – 27, Промежуточная аттестация (тест) – 1, проект – 1. КИМ-ы взяты из учебника Технологія: Обслуговуючий труд. 7 кл.: учебник / О.А. Кожина, Е.Н. Кудякова, С.Э. Маркушка. - 4-е изд., стереотип. - М: Дрофа, 2017. – 254,[2] с.: ил. и рабочей тетради Технологія: Обслуговуючий труд. 7 клас. / - О.А. Кожина, Е.Н. Кудякова, С.Э. Маркушка. - М: Дрофа, 2016 – 112,[2] с.: ил.

Планируемые результаты изучения технологии

Изучение технологии в основной школе по направлению технологии дома, реализуемая в учебниках «Технологія. Обслуговуючий труд», обеспечивает достижение следующих результатов.

Предметные результаты.

В познавательной сфере:

- рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;
 - оценка технологических свойств материалов и областей их применения;
 - ориентация в имеющихся и возможных технических средствах и технологиях создания объектов труда;
 - владение алгоритмами и методами решения технических и технологических задач;
 - распознавание видов инструментов, приспособлений и оборудования и их технологических возможностей;
 - владение методами чтения и способами графического представления технической информации;
 - применение обобщенных знаний в процессе осуществления рациональной технологической деятельности;
 - владение способами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;
 - применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов.
- 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 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;
- приготовление кулинарных блюд из молока, овощей, рыбы, мяса, птицы, круп и др. с учетом требований здорового образа жизни;
- формирование ответственного отношения к сохранению своего здоровья;
- составление меню для подростка, отвечающего требованиям сохранения здоровья;
- заготовка продуктов для длительного хранения с максимальным сохранением их пищевой ценности;
- соблюдение безопасных приемов труда, правил пожарной безопасности, санитарии и гигиены;
- соблюдение трудовой и технологической дисциплины;
- выбор и использование кодов и средств представления технической и технологической информации и знаковых систем (текст, таблица, схема, чертеж, эскиз, технологическая карта и др.) в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;
- контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и мерительных инструментов и карт пооперационного контроля;
- выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;
- документирование результатов труда и проектной деятельности;
- расчет себестоимости продукта труда.

Сокращения: ИОТ – инструкция по охране труда. УОУ – учебно-опытный участок ВТО – влажно-тепловая обработка
РС – региональное содержание ПР.Р. – практическая работа

Поурочное планирование.

№	Разделы и темы уроков	Контроль выполнения	Дата
Раздел 1. Растениеводство – 3 ч. (РС) Основы аграрной технологии (осенние работы)			
1	Инструктаж по ОТ при работе на УОУ. Практическая работа. Уборка урожая свеклы.	Контроль выполнения пр. работы.	
2	Практическое занятие. Уборка урожая картофеля.	Контроль выполнения пр. работы.	
3	Практическая работа. Уборка урожая капусты.	Контроль выполнения пр. работы.	
Раздел 2. Кулинария - 6 ч.			
4	Инструктаж по ОТ № 14. Понятие о микроорганизмах.		
5	Изделия из теста. Видлы теста. Инструменты и приспособления для приготовления теста.	Проверочная работа	
6	Инструктаж № 15. Проверочная работа.	Контроль выполнения пр. работы.	
7	Изделия из теста. Пр. р. Приготовление песочного печенья»	Контроль выполнения пр. работы.	
8	Сладкие блюда и десерты. Практическая работа «Приготовление шарлотки»	Контроль выполнения пр. работы.	
9	Консервирование плодов и ягод. Практическая работа «Приготовление варенья из яблок».	Контроль выполнения пр. работы.	
	Проверочная работа.	Проверочная работа.	

	Раздел 3. Создание изделий из текстильных материалов – 14 ч.		
	Элементы материаловедения – 1 ч.		
10	Химические волокна. Свойства волокон.		
11	Элементы машиноведения – 1 ч.		
12	ИОТ № 16. Приспособления малой механизации, применяемые при изготовлении швейных изделий. Практическая работа «Пришивание пуговиц при помощи швейной машины»	Контроль выполнения пр. работы.	
	Конструирование и моделирование плечевого изделия с цельнокроеным рукавом – 2 ч.		
13	Конструирование и моделирование плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Практическая работа «Снятие мерок для построения чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом»	Контроль выполнения.	
14	Практическая работа «Построения чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом» М 1:1.	Контроль выполнения пр. работы.	
	Технология изготовления плечевого изделия с цельнокроеным рукавом – 6 ч.		
15	Инструктаж № 17. Практическая работа «Раскладка выкройки ночной сорочки на ткани и раскрой»	Контроль выполнения пр. работы.	
16	Практическая работа «Обработка плечевых швов» II полугодие.	Контроль выполнения пр. работы.	
	ИОТ № 14 (вторичный). Практическая работа «Обработка срезов рукавов»	Контроль выполнения пр. работы.	
17	Практическая работа «Обработка боковых швов ночной сорочки».	Контроль выполнения пр. работы.	
18	Практическая работа. Обработка среза горловины.	Контроль выполнения пр. работы.	
19	Практическая работа Обработка низа ночной сорочки. ВТО. Рукоделие – 4 ч.	Контроль выполнения пр. работы.	
20	Вязание крючком. Технология выполнения петель.	Контроль выполнения пр. работы.	
21	Практическая работа узор-сетка.	Контроль выполнения пр. работы.	
22	Практическая работа. Вязание круглого полотна.	Контроль выполнения пр. работы.	
23	Практическая работа. Вязание квадратного полотна. Раздел 4. Технологии ведения дома – 1 ч.	Контроль выполнения пр. работы.	
24	Оформление интерьера комнатными растениями. Практическая работа. Уход за растениями. Раздел 5. Электротехнические работы – 1 ч.	Контроль выполнения пр. работы.	
25	Электроосветительные приборы.		

	Раздел 6. Творческие проекты – 5 ч. + 1 час Промежуточная аттестация.		
26	Проектная деятельность. Практическая работа «Выбор и обоснование темы проекта»	Текущее наблюдение.	
27	Практическая работа «Изготовление проектного изделия»	Текущее наблюдение.	
28	Практическая работа «Изготовление проектного изделия»	Текущее наблюдение.	
29	Практическая работа «Подготовка проектной документации».	Текущее наблюдение.	
30	Презентация проекта.	Защита проекта.	
31	Промежуточная аттестация – 1 час.		
	Раздел 7. Растениеводство – 3ч. (Р. С) Основы аграрной технологии (весенние работы)		
32	ИОТ при работе на УОУ. Изучение правил ухода за овощными культурами.	РС	
33	Предпосевная обработка почвы. Пр. р. Подготовка участка к вспашке.	РС	Контроль выполнения пр. работы.
34	Практическая работа «Подготовка грядок для закладки опытов»	РС	Контроль выполнения пр. работы.