Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа с. Песчаноозерка
имени Евгения Байлова»

Рассмотрено и рекомендовано
Педагогическим советом
«29» августа 2022г.
_____ Бондарь В.В.

Утверждено приказом № 100
«01» сентября 2022г.
Директор школы
Левшина В.В.

Рабочая программа

по предмету

«Технология (девочки)»

7 класс

На 2022 – 2023 учебный год

Учитель: Долгорук Антонина Александровна

ПЕСЧАНООЗЕРКА 2022г

Пояснительная записка

К рабочей программе по «Технология. Обслуживающий труд» общеобразовательной основной школы для 7 класса составлена на основе следующих нормативных документов:

1. Приказ об утверждении учебного плана от 01.09.2022 года № 90;
2. Приказ об утверждении программы воспитания от 21.07.2022 года № 89а;
3. Приказ об организации учебного процесса от 01.09.2022 года № 95;
4. Приказ об утверждении рабочих программ от 01.09.2022 года № 100.

Программа рассчитана на 68 часа в год 2 часа в неделю. Фактическое количество часов определяется календарным учебным графиком. Построение учебного содержания курса осуществляется последовательно от общего к частному с учетом реализации внутрипредметных и метапредметных связей.

Данная рабочая программа ориентирована на учащихся 7 класса. В рабочей программе нашли отражение цели и задачи изложения технологии на уровне основного общего образования, в ней так же заложены предусмотренные стандартом возможности формирования у обучающихся общеучебных умений и навыков, универсальных способов деятельности и ключевых компетенций. На основании требований ФГОС ООО в образовательной деятельности предполагается реализовать актуальные в настоящее время компетентностный, личностно-ориентированный, деятельностный подходы, которые определяют задачи обучения. В основу положено взаимодействие научного, гуманистического, культурологического, историко-проблемного, компетентностного подходов.

УМК: В.Д. Симоненко, Н.В. Синица Технология 5-8 классы. М.: Просвещение, 2017г.

1. Планируемые предметные результаты

Обучающийся научится:

- применять источники питания бытовой аппаратуры;
- применять системы автоматического проектирования при конструировании и моделировании одежды;
- общим сведениям о полезном и вредном воздействии микроорганизмов на пищевые продукты, источники и пути проникновения болезнетворных микробов в организм человека, о пищевых инфекциях, заболеваниях;
- правилам оказания первой медицинской помощи при ожогах, поражении током, пищевых отравлениях;
- санитарным условиям первичной обработки мяса и мясных продуктов, правила оттаивания замороженного мяса, правила варки мяса для вторых блюд, способы жаренья мяса, посуду и инвентарь для приготовления мясных продуктов;
- требованиям к качеству готовых блюд, правила подачи готовых блюд к столу.

Обучающийся получит возможность научиться:

- оказывать первичную помощь при ожогах, поражении электрическим током, отравлении;
- определять качество мяса, оттаивать мясо, приготавливать полуфабрикаты из мяса, формовать полуфабрикаты из котлетной массы, готовить блюда из мясных полуфабрикатов и мяса, определять их готовность и подавать к столу;
- приготавливать простоквашу, кефир, творог, блюда из творога;
- приготавливать пресное тесто и блюда из него, защипывать края пельменей и вареников;
- проводить первичную обработку фруктов и ягод, приготавливать фруктовые пюре, желе и муссы;
- выращивать комнатные растения и размещать их;
- соблюдать правила гигиены и правила безопасной работы в мастерской;
- закреплять машинную строчку обратным ходом швейной машины, обмётывать срезы деталей, петли зигзагообразной строчкой;
- подбирать крючок в соответствии с толщиной пряжи, организовывать рабочее место, читать схемы вязания, выполнять основные приёмы вязания крючком, выполнять вязание полотна крючком (по кругу, по спирали, прямоугольное, квадратное), прибавлять и убавлять столбики, вязать крючком различные узоры и изделия;
- работать с журналами мод, читать и строить чертёж, снимать и записывать мерки, моделировать фасоны платья;
- выполнять машинные швы, обрабатывать пройму и горловину.

2. Содержание программы

Введение (2 часа)

Содержание и задачи курса. Правила техники безопасности.

Агротехника сельского хозяйства (12 часов)

Классификация и характеристика плодовых растений. Строение плодовых растений. Закладка плодового сада. Обрезка плодовых деревьев и ягодных кустарников.

Уход за садом. Размножение плодовых и ягодных культур. Прививки плодовых культур. Размножение ягодных культур черенками.

Кулинария (10 часов)

Физиология питания. Санитарно-гигиенические требования, условия приготовления пищи. ПТБ и ОРМ.

Первичная и тепловая обработка сырья. Тепловая обработка мяса. Блюда из мяса. Приготовление блюд из пресного теста. Пельмени и вареники. Кисломолочные продукты и блюда из них. Фрукты и ягоды. Сладкие блюда.

Создание изделий из поделочных материалов (8 часов)

Инструменты, материалы и приспособления для вязания крючком. ПТБ и ОРМ. Петли без накида, петли с накидом. Вязание по кругу.

Материаловедение (4 часа)

Ткани из химических волокон. Нетканые материалы из химических волокон. Уход за одеждой из химических волокон.

Машиноведение (6 часов)

Приспособления к швейной машине. Зигзагообразная строчка и ее применение. Машинные швы.

Создание изделий из текстильных материалов (26 часов)

Силуэт и стиль в одежде. Снятие мерок для построения чертежа основы. Построение чертежа основы плечевого изделия. Моделирование плечевого изделия. Подготовка ткани к раскрою. Раскрой плечевого изделия. Подготовка деталей к обработке. Обработка вытачек, плечевых срезов. Способы обработки горловины и пройм. Обработка боковых срезов. Обработка срезов горловины и застежки. Обработка нижнего среза плечевого изделия. Вторая примерка. Окончательная обработка изделия.

Агротехника сельскохозяйственного производства (4 часа)

3. Учебно-тематический план.

№ п/п	Наименование разделов	Кол-во часов	Контроль и оценка		
			Контрольные работы (или диктанты)	Тесты, практические, Лабораторные	Внутри школьный мониторинг
1.	Введение	2			
2.	Агротехника сельского хозяйства	8	-	-	-
3.	Кулинария	10	-	-	-
4.	Создание изделий из поделочного материала	8	-	-	-
5.	Материаловедение	4	-	-	-
6.	Машиноведение	6	-	-	-
7.	Создание изделий из текстильных материалов	26	-	-	-
8.	Агротехника сельскохозяйственного производства	4	-	-	-

4. Календарно-тематическое планирование «Технология» 7 класс.

№ п/п	Наименование темы	Кол-во часов	План	Факт
1/2	Введение в предмет «Технология». Вводный инструктаж по ТБ. Правила поведения в кабинете	2	02.09	
3/4	**Агротехника сельского хозяйства.** Классификация и характеристика плодовых растений. Строение плодовых растений.	2	09.09	
5/6	Закладка плодового сада. Обрезка плодовых деревьев и ягодных кустарников.	2	16.09	
7/8	Хранение плодов и овощей. Хранение корнеплодов.	2	23.09	
9/10	Творческие проектные работы	2	30.09	
11/12	**Кулинария** Физиология питания. Санитарно-гигиенические требования, условия приготовления пищи. ПТБ. Виды мясного сырья.	2	14.10	
13/14	Тепловая обработка мяса. Блюда из мяса.	2	21.10	
15/16	Приготовление блюд из теста. Пельмени и вареники.	2	28.10	
17/18	Кисломолочные продукты и блюда из них.	2	11.11	
19/20	Фрукты и ягоды. Сладкие блюда.	2	18.11	
21/22	**Создание изделий из поделочных материалов.** Инструменты, материалы и приспособления для вязания крючком. ПТБ и ОРМ. Основные виды петель.	2	02.12	

23/24	Петли без накида.	2	09.12	
25/26	Петли с накидом.	2	16.12	
27/28	Вязание по кругу.	2	23.12	
29/30	**Материаловедение.** Ткани из химических волокон.	2	30.12	
31/32	Инструктаж по Т.Б. Нетканые материалы из химических волокон. Уход за одеждой из химическихволокон.	2	13.01	
33/34	**Машиноведение.** Приспособления к швейной машине	2	20.01	
35/36	Зигзагообразная строчка и ее применение.	2	27.01	
37/38	Машинные швы.	2	03.02	
39/40	**Создание изделий из текстильных материалов.** Силуэт и стиль в одежде. Снятие мерок для построения чертежа основы.	2	10.02	
41/42	Построение чертежа основы плечевого изделия	2	17.02	
43/44	Моделирование плечевого изделия.	2	03.03	
45/46	Подготовка ткани к раскрою. Раскрой плечевого изделия.	2	10.03	
47/48	Подготовка деталей кроя к обработке.	2	17.03	
49/50	Обработка вытачек, плечевых срезов.	2	24.03	
51/52	Способы обработки горловины и пройм.	2	31.03	
53/54	Обработка боковых срезов.	2	14.04	
55/56	Обработка срезов горловины и застежки.	2	21.04	
57/58	Обработка нижнего среза плечевого	2	28.04	

	изделия			
59/60	Вторая примерка. Окончательная отделка.	2	05.05	
61/62	Подготовка к проекту.	2	12.05	
63/64	Проект. Защита проекта.	2	19.05	
65/66	**<u>Агротехника сельскохозяйственного производства.</u>** Уход за садом. Размножение плодовых и ягодных культур	2	26.05	
67/68	Прививки плодовых культур. Размножение ягодных культур черенками.	2		
	ВСЕГО ЧАСОВ	**68**		

В 2022-2023 учебном год праздничные дни выпали на 04.11 (Сокращение на 2 часа)