**Управление образования Брянской городской администрации**

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение**

**«ЛИЦЕЙ № 27 имени ГЕРОЯ СОВЕТСКОГО СОЮЗА**

 **И.Е. КУСТОВА» города Брянска**

**РАССМОТРЕНО СОГЛАСОВАНО УТВЕРЖДАЮ**

 на заседании кафедры на заседании ЭМС И.о. директора МБОУ

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ «Лицей №27 имени

Протокол от «02» 09. 2019 Протокол от «02» 09. 2019 Героя Советского Союза

№ 1 № 1 И.Е. Кустова»

 Приказ № 61/3/п от 02. 09.2019

 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 Кожемякина М.П.

 **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

по предмету **технология**

Класс 7 «А», «Б», «В»

2019 - 2020 учебный год

 Шкиренкова С. Г.

**Пояснительная записка**

Рабочая программа предмета «Технология» для 7 класса на 2019/2020 учебный год разработана в соответствии с основными положениями Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования, с Концепцией духовно-нравственного развития и воспитания личности гражданина России, планируемыми результатами основного общего образования, программы формирования универсальных учебных действий МБОУ «Лицей № 27 имени Героя Советского Союза И.Е.Кустова» города Брянска и ориентирована на работу по учебно-методическому комплекту: «**Название комплекта или учебника с указанием авторов и издательства**».

**Планируемые результаты освоения учебного предмета**

**Личностными результатами**освоения учащимися основной школы курса «Технология» являются:

* проявления 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 умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации;
* планирование образовательной и профессиональной карьеры;
* бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
* готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства;
* проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности.

**Метапредметными результатами**освоения выпускниками основной школы курса «Технология» являются:

* алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
* комбинирование известных алгоритмов технического и технологического творчества в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них;
* проявление инновационного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;
* самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию 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;
* 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 с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;
* диагностика результатов познавательно–трудовой деятельности по принятым критериям и показателям;
* соблюдение норм и правил безопасности познавательно –трудовой деятельности и созидательного труда.

**Предметными результатами**освоения учащимися основной школы программы «Технология» являются:

В познавательной сфере:

* рациональное использование учебной и дополнительной 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;
* распознание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах;
* владения 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 технологического процессов для обоснования и аргументации рациональности деятельности.

В трудовой сфере:

* планирование технологического процесса и процесса труда;
* подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии;
* подбор инструментов и оборудования с учетом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;
* проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ;
* выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений;
* соблюдение норм и правил безопасности труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;
* 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.

В мотивационной сфере:

* оценивание своей способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности;
* 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 объектов труда и выполнении работ;
* стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда.

В эстетической сфере:

* моделирование художественного оформления объекта труда и оптимальное планирование работ;
* 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;
* оформление коммуникационной и технологической документации с учетом требований действующих нормативов и стандартов;
* публичная презентация и защита проекта изделия, продукта труда или услуги.

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;
* сочетание образного и логического мышления в процессе проектной деятельности.

**Содержание учебного предмета**

**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, люминесцентные, галогенные, светодиодные. Особенности конструкции ламп, область применения, потребляемая электроэнергия, достоинства и недостатки.

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

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

*Лабораторно-практические и практические работ. Вы*полнение электронной презентации «Освещение жилого дома».

Тема 2. Гигиена жилища

**Т***еоретические сведения.*Значение в жизни человека соблюдения и поддержания чистоты и порядка. 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 приборы для уборки.

*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 (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 учётом 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 мёда органолептическими и лабораторными методами.

*Лабораторно-практические и практические работы.*Определение качества мёда.

Приготовление изделий из жидкого теста.

Тема 3. Виды теста и выпечки

*Теоретические сведения.*Продукты для приготовления выпечки. Разрыхлители теста. Инструменты и приспособления для приготовления теста и формования 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 слоёного и песочного теста. Особенности выпечки изделий из них. Профессия кондитер.

*Лабораторно-практические и практические работы.*Приготовление изделий из пресного слоёного или 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 пользования десертными приборами. Сладкий стол фуршет. Правила приглашения гостей. Разработка пригласительных билетов с помощью ПК.

*Лабораторно-практические и практические работа.*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

**Т***еоретические сведения.*Классификация текстильных синтетических воло­кон Способы их получения. Виды и свойства тканей. Признаки определе­ния вида тканей 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 плечевой одежде. Виды плечевой одежды. Конструкции. плечевой Снятие мерок для изготов­ления одежды. плечевой Построение чертежа сорочки

*Лабораторно-практические и практические работы.*Из­готовление выкроек для образцов ручных и машинных работ.

Снятие мерок и построение чертежа ночной сорочки в нату­ральную величину.

Тема 3. Моделирование швейных изделий

*Теоретические сведения.*Приёмы моделирования плечевой одежды. Моделирование плечевой одежды с расширением книзу. Моделиро­вание сорочки 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 плечевого изделия , сорочки

Получение выкройки швейного изделия из журнала мод.

Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

Тема 4. Швейная машина

*Теоретические сведения.*Уход за швейной машиной: чистка и смазка движущихся и вращающихся частей. Приспособления к швейной машине для потайного подшивания и окантовывания среза.

*Лабораторно-практические и практические работы.*Уход за швейной машиной: чистка и смазка.

Выполнение потайного подшивания и окантовывания среза с помощью приспособлений к швейной машине.

Тема 5. Технология изготовления швейных изделий

**Т***еоретические сведения.*Технология изготовления плечевого швейного изделия. Правила раскладки выкроек плечевого изделия на ткани. Правила раскроя. Выкраивание бейки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы ножницами, булавками, утюгом..

Основные операции при ручных работах: прикрепление подогнутого края

Основные машинные операции: стачивание косых беек; обтачек, окантовывание среза бейкой. Классификация машинных швов: краевой окантовочный с закрытым срезом и с открытым срезом.

Технология обработки бокового шва сорочки с разрезом. Технология обработки складок. Подготовка и проведение примерки плечевой одежды. Устранение дефектов после примерки.

Последовательность обработки изделия после примерки. Технология обработки, боковых срезов, верхнего среза плечевого изделия бейкой, обтачкой. Вымётывание обтачки . Обработка нижнего среза изделия. Обработка разреза в шве. Окончательная чистка и влажно-тепловая обработка изделия.

*Лабораторно-практические и практические работа.*Раскрой проектного изделия.

Изготовление образцов ручных и машинных работ.

Обработка бокового шва.

Обработка складок.

Подготовка и проведение примерки плечевого изделия.

Обработка сорочки после примерки: боковых срезов, верхнего среза обтачкой или косой бейкой, нижнего среза.

Чистка изделия и окончательная влажно-тепловая обработка.

**Раздел «Художественные ремёсла»**

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 швов прямыми, петлеобразными, петельными, крестообразными и косыми стежками.

Выполнение образца вышивки в технике крест.

Выполнение образцов вышивки гладью, французским узелком и рококо.

Выполнение образца вышивки атласными лентами.

**Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»**

Тема 1. Исследовательская и созидательная деятельности

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

*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 ремёсла».

Составление портфолио и разработка электронной презентации.

Презентация и защита творческого проекта.

*Варианты творческих проектов:*

«Умный дом»,

«Комплект светильников для моей комнаты»,

«Праздничный сладкий стол»,

«Сладкоежки»,

«Праздничный наряд»,

«Ночная сорочка »,

«Подарок своими руками»,

«Атласные ленточки» и др.

**Тематическое планирование**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№п/п** | **Дата по программе** | **Дата фактически** | **Тема урока** | **Количество часов** |
| **7 «а»** | **7 «б», «в»** | **7 «а»** | **7 «б», «в»** |
| **Раздел «Технологии домашнего хозяйства» (6 ч.)** |
| 1 | 05. 09 | 03. 09 | 05. 09 | 03. 09 | Вводный инструктаж. Предметы искусства и коллекции в интерьере. Пр.р. №1 | 2 |
| 2 | 12. 09 | 10. 09 | 12. 09 | 10. 09 | Освещение жилого помещения. «Выполнение электронной презентации «Освещение жилого дома» | 2 |
| 3 | 19. 09 | 17. 09 | 19. 09 | 14. 09 | Гигиена жилища. Бытовые приборы для уборки.  | 2 |
|  **Раздел «Технологии исследовательской и опытнической деятельности» (4 ч)** |
| 4 | 26. 09 | 24. 09 | 26. 09 | 24. 09 | Творческий проект «Умный дом» (2 ч) | 2 |
| 5 | 03. 10 | 01. 10 | 03. 10 | 01. 10 | Защита проекта «Умный дом» (2 ч) | 2 |
| **«Создание изделий из текстильных материалов» (24 ч)** |
| 6 | 10. 10 | 08. 10 | 10. 10 | 08. 10 | Текстильные материалы из волокон животного происхождения и их свойства. Лабораторная работа «Определение сырьевого состава тканей и изучение их свойств».  | 2 |
| 7 | 17. 10 | 15. 10 | 17. 10 | 15. 10 | Конструирование поясной одежды. Практическая работа «Снятие мерок».  | 2 |
| 8 | 24. 10 | 22. 10 | 24. 10 | 22. 10 | Конструирование поясной одежды. Практическая работа «Построение чертежа прямой юбки».  | 2 |
| 9 | 07. 11 | 29. 10 |  | 29. 10 | Моделирование поясной одежды. Практическая работа «Моделирование и подготовка выкройки к раскрою». Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, журнала мод или из интернета. Пр.р. «Получение выкройки швейного изделия из журнала мод и подготовка её к раскрою».  | 2 |
| 10 | 14. 11 | 12. 11 |  |  | Раскрой поясной одежды и дублирование деталей пояса. Пр.р. «Раскрой проектного изделия».  | 2 |
| 11 | 21. 11 | 19. 11 |  |  | Технология ручных работ. Пр.р. «Изготовление образцов ручных работ».  | 2 |
| 12 | 28. 11 | 26. 11 |  |  | Технология машинных работ. Практическая работа «Изготовление образцов машинных швов»  | 2 |
| 13 | 05. 12 | 03. 12 |  |  | Подготовка и проведение примерки поясного изделия. Пр.р. «Примерка изделия». | 2 |
| 14 | 12. 12 | 10. 12 |  |  | Технология обработки складок, вытачек, боковых срезов. Пр.р. «Обработка складок, вытачек, боковых срезов». | 2 |
| 15 | 19. 12 | 17. 12 |  |  | Технология обработки среднего шва юбки с застёжкой-молнией и разрезом. Пр.р. «Обработка среднего шва юбки с застёжкой-молнией».  | 2 |
| 16 | 26. 12 | 24. 12 |  |  | Технология обработки пояса. Пр.р. «Обработка верхнего среза прямым притачным поясом».  | 2 |
| 17 | 16. 01 | 14. 01 |  |  | Технология обработки нижнего среза юбки. Пр.р. «Обработка нижнего среза юбки, окончательная обработка изделия». | 2 |
|  **Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» (4 ч)** |
| 18 | 23. 01 | 21. 01 |  |  | Творческий проект «Праздничный наряд» Обоснование проекта, подготовка к защите.  | 2 |
| 19 | 30. 01 | 28. 01 |  |  | Защита проекта «Праздничный наряд». Контроль и самооценка.  | 2 |
| **Раздел «Художественные ремёсла» (12 ч)** |
| 20 | 06. 02 | 04. 02 |  |  | Ручная роспись тканей. Пр.р. «Выполнение образца росписи ткани в технике холодного батика».  | 2 |
| 21 | 13. 02 | 11. 02 |  |  | Ручные стежки и швы на их основе. Пр.р. «Выполнение образцов швов».  | 2 |
| 22 | 20. 02 | 18. 02 |  |  | Виды счётных швов. Пр.р. «Выполнение образца вышивки швом крест».  | 2 |
| 23 | 27. 02 | 25. 02 |  |  | Виды гладьевых швов. Пр.р. «Выполнение образцов вышивки гладью».  | 2 |
| 24 | 05. 03 | 03. 03 |  |  | Швы французский узелок и рококо. Пр. р. «Выполнение образцов вышивки»  | 2 |
| 25 | 12. 03 | 10. 03 |  |  | Вышивание лентами. Пр.р. «Выполнение образца вышивки лентами» | 2 |
|  **Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» (6 ч)** |
| 26 | 19. 03 | 17. 03 |  |  | Творческий проект: «Подарок своими руками». Обоснование проекта. | 2 |
| 27 | 26. 03 | 24. 03 |  |  | Защита проекта: «Подарок своими руками».  | 2 |
| 28 | 08. 04 | 06. 03 |  |  | Оформление портфолио. Подготовка электронной презентации. Защита проекта.  | 2 |
| **Раздел «Кулинария» (12 ч)** |
| 29 | 15. 04 | 13. 04 |  |  | Блюда из молока и кисломолочных продуктов. Л.р. «Определение качества молока и молочных продуктов» Пр. р. «Приготовление молочного супа, молочной каши или блюда из творога» | 2 |
| 30 | 22. 04 | 20. 04 |  |  | Изделия из жидкого теста. Виды теста и выпечки. Л.р. «Определение качества мёда». Пр.р. «Приготовление изделий из жидкого теста»  | 2 |
| 31 | 29. 04 | 27. 04 |  |  | Технология приготовления изделий из пресного слоёного теста. Пр.р. «Приготовление изделий из пресного слоёного теста».  | 2 |
| 32 | 06. 05 | 04. 05 |  |  | Технология приготовления изделий из песочного теста. Пр.р. «Приготовление изделий из песочного теста».  | 2 |
| 33 | 13. 05 | 11. 05 |  |  | Технология приготовления сладостей, десертов, напитков. Пр.р. «Приготовление сладких блюд и напитков».  | 2 |
| 34 | 20. 05 | 18. 05 |  |  | Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет. Пр.р. «Разработка приглашения в редакторе Microsoft Word" | 2 |