

ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

В результате изучения технологии ученик должен знать:

- Основные технологические понятия и характеристики;
- Назначения и технологические свойства материалов;
- назначение и устройство применяемых ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования, правила безопасной работы с ними;
- виды, приемы и последовательность выполнения технологических операций;
- виды и назначения бытовой техники, применяемой для повышения производительности домашнего труда;
- значение здорового питания для сохранения своего здоровья;
- влияние различных технологий обработки материалов и получения продукции на окружающую среду и здоровье человека;
- профессии и специальности, связанные с обработкой материалов, созданием изделий из них, получением продукции;

3 основные технологические термины:

- назначение и технологические свойства материалов;
- виды негативного влияния общественного производства на окружающую среду и здоровье человека;
- способы получения, хранения, поиска информации, источники и носители информации;
- назначение и устройство применяемых ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования; правила подготовки универсальной швейной машины к работе;
- правила безопасной работы с ручными инструментами и на универсальной швейной машине;
- виды, приемы и последовательность выполнения технологических операций;
- принцип изготовления пряжи, нитей и тканей, классификацию текстильных волокон, свойство нитей основы и утка, свойства тканей из натуральных и химических волокон;
- эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования, предъявляемые к одежде, методы конструирования одежды;
- правила построения и оформления чертежей швейных изделий;
- правила снятия мерок для построения чертежа швейного изделия, условные обозначения мерок;
- виды композиции в одежде, виды отделки в швейных изделиях;
- способы моделирования изделий, правила подготовки выкройки к раскрою;
- технологию выполнения швов;
- профессии и специальности, связанные с обработкой материалов, созданием изделий из них, получением продукции;
- основы процесса пищеварения, усвояемости пищи, роль 4 витаминов в обмене веществ;
- правила санитарии и гигиены при санитарной обработке продуктов;
- безопасные приемы работы с кухонным оборудованием и горячими жидкостями;
- требования, предъявляемые к интерьеру кухни и столовой, дизайну дома;
- культуру поведения в семье, основы семейного уюта;
- личные гигиенические требования, правила и средства ухода за кожей.

В результате изучения технологии ученик должен уметь:

- рационально организовывать рабочее место;
- находить необходимую информацию в различных источниках;
- применять конструкторскую и технологическую документацию;
- составлять последовательность выполнения технологических операций для изготовления изделия или получения продукта;
- выбирать сырье, материалы, пищевые продукты, инструменты и оборудование для выполнения работ;

- конструировать, моделировать, изготавливать изделия;
- выполнять по заданным критериям технологические операции с использованием ручных инструментов и приспособлений, машин, оборудования, электроприборов;
- соблюдать требования безопасности труда и правила пользования ручными инструментами, приспособлениями, машинами, электрооборудованием;
- осуществлять визуально, а также доступными измерительными средствами контроль качества изготавливаемого изделия (детали или продукта);
- находить и устранять допущенные дефекты;
- проводить разработку творческого проекта по изготовлению изделия или получения продукта с использованием освоенных технологий и доступных материалов;
- планировать работу с учетом имеющихся ресурсов и условий;
- распределять работу при коллективной деятельности.
- рационально организовывать рабочее место;
- выполнять требования безопасности труда и правила пользования ручными инструментами, машинами и оборудованием;
- выбирать материалы, инструменты и оборудование для выполнения работ;
- находить необходимую информацию в различных источниках, применять конструкторскую и технологическую документацию;
- составлять последовательность выполнения технологических операций для изготовления изделия или получения продукта;
- планировать работы с учетом имеющихся ресурсов;
- проводить разработку учебного проекта;
- использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для получения технологических сведений из разнообразных источников информации;
- изготавливать и ремонтировать изделия из различных материалов;
- осуществлять доступными способами контроль качества изготавливаемого изделия;
- оценивать затраты, необходимые для создания объекта труда или услуги;
- выстраивать планы профессионального образования и трудоустройства.
- развитие творческих, коммуникативных и организационных способностей.

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Раздел «Технологии домашнего хозяйства» (6 часа)

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

Типы 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. Профессия электрик.

Темы лабораторно-практических работ: Выполнение электронной презентации «Освещение жилого дома».

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

Темы лабораторно-практических работ: Генеральная уборка кабинета технологии.

Раздел «Электротехника» (2 часа)

Теоретические сведения. Зависимость здоровья и самочувствия людей от поддержания чистоты в доме. Электрические бытовые приборы для уборки и создания

микроклимата в помещении. Современный пылесос и его функции. Понятие о микроклимате. Современные технологии и технические средства создания микроклимата.

Темы лабораторно-практических работ: Декоративная рамка для фотографий.

Раздел «Технологии обработки конструкционных материалов» (8 часов)

Теоретические сведения. Проектирование изделий из древесины и проволоки с учетом их свойств.

Конструкторская и техническая документация, технологический процесс и точность изготовления изделий.

Заточка лезвия режущего предмета. Развод зубьев пилы.

Приемы и правила безопасной работы при заточке, правке и доводке лезвий.

Шиповые соединения деревянных деталей. Соединение деталей шкантами. Шиповые клеевые соединения. Угловое соединение деталей шурупами в нагель.

Правила безопасной работы ручными столярными инструментами.

Темы лабораторно-практических работ: Определение плотности древесины по объёму и массе образца. Заточка лезвия ножа и настройка рубанка. Выполнение декоративно-прикладной резьбы на изделиях из древесины. Изготовление деревянного изделия с соединениями деталей: шиповыми, шкантами или шурупами в нагель.

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (10 часов)

Теоретические сведения. Натуральные волокна животного происхождения. Способы их получения. Виды и свойства шерстяных и шелковых тканей. Признаки определения вида тканей по сырьевому составу. Сравнительная характеристика свойств тканей из различных волокон.

Темы лабораторно-практических работ: Определение сырьевого состава тканей и изучение их свойств.

Теоретические сведения. Основные операции при ручных работах: подшивание прямыми, косыми и крестообразными стежками.

Основные машинные операции: подшивание потайным швом с помощью лапки для потайного подшивания; стачивание косых беек; окантовывание среза бейкой. Классификация машинных швов: краевой окантовочный с закрытыми срезами и с открытым срезом.

Темы лабораторно-практических работ: Изготовление образцов ручных швов. Изготовление образцов машинных швов. Изготовление образцов машинных швов (продолжение работы).

Раздел «Кулинария» (8 часов)

Теоретические сведения. Значение молока в питании человека. Натуральное (цельное) молоко. Ассортимент молочных продуктов. Условия и сроки хранения молока, кисломолочных продуктов. Технология приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов. Требования к качеству готовых блюд.

Темы лабораторно-практических работ: Приготовление блюд из творога.

Теоретические сведения. Понятие «мучные изделия». Инструменты и приспособления. Продукты для приготовления мучных изделий. Технология приготовления пресного, бисквитного, слоеного, песочного теста и выпечки мучных изделий.

Темы лабораторно-практических работ:

Приготовление изделий из пресного теста: блинчики. Приготовление бисквита.

Приготовление изделий из пресного теста: блинчики. Оладьи.

Календарно-тематическое планирование по технологии.

7 класс «Технология» Н.В. Сеница, П.С. Самородский, В. Д. Симоненко, О.В. Яковенко. – 4-е изд., перераб. - М.: Вентана-Граф 2014год. 35(часов) (2 часа) в неделю)

№ п/п	Наименование раздела, темы.	Дата	
		план	факт
1–2	Вводный урок. Первичный инструктаж на рабочем месте. Исследовательская и созидательная деятельность.	13.11	
Технологии домашнего хозяйства			
3-4	Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере.	21.11	
5-6	Гигиена жилища.	27.11	
Электротехника			
7-8	Бытовые приборы для создания микроклимата в помещении.	04.12	
Технологии обработки конструкционных материалов			
9-10	Технологии ручной обработки древесины и древесных материалов.	11.12	
11-12	Правила безопасной работы при термообработке сталей. Профессии, связанные с термической обработкой материалов.	18.12	
13-14	Технологии машинной обработки металлов и искусственных материалов. Токарно-винторезные станки и их назначение.	25.12	
15-16	Техника безопасности работы на токарном станке. Чертежи деталей, вытачиваемых на токарном станке.	15.01	
Создание изделий из текстильных материалов			
17-18	Свойства текстильных материалов.	22.01	
19-20	Конструирование и моделирование швейных изделий.	29.01	
21-22	Швейная машина.	05.02	
23-24	Технология изготовления швейных изделий. Правила раскроя. Критерии качества кроя. Основные машинные операции.	12.02	
25-26	Классификация машинных швов. Технология обработки среднего шва юбки с застёжкой-молнией и разрезом.	19.02	
Раздел «Кулинария»			
27-28	Блюда из молока и молочных продуктов.	26.02	
29-30	Мучные изделия. Инструменты и приспособления. Продукты для приготовления мучных изделий.	05.03	
31-32	Технологии приготовления пресного, бисквитного, слоёного, песочного теста и выпечки мучных изделий.	12.03	
33-34	Сладкие блюда. Рецептура, технология их приготовления и подача к столу.	19.03	
35	Итоговый урок	19.03	
Итого 35			

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 603332450510203670830559428146817986133868575786

Владелец Кожаев Адам Арсенович

Действителен с 24.02.2021 по 24.02.2022