

## Аннотация

### к рабочей программе по предмету «Технология (девочки)», 7 класс

Данная рабочая программа составлена на основе следующих нормативных документов:

1. Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ (ред. от 23.07.2013) «Об образовании в Российской Федерации»
2. Приказ Министерства образования и науки РФ № 1897 от 17.12.2010 года «Об утверждении федерального образовательного стандарта основного общего образования» (ред. пр. №1644 от 29.12.2014)
3. Приказ Министерства образования и науки РФ №1577 от 31.12.2015 «О внесении изменений в федеральный образовательный стандарт основного общего образования»
4. Авторская программа «Технология» 5-8 классы, Синица Н.В., Тищенко А.Т., -М: Вентана-Граф 2012 год ФГОС

Базисный учебный план образовательной организации на этапе основного общего образования включает 70 учебных часа для обязательного изучения предметной области «Технология»: из расчёта в 7 классе – 2 часа в неделю.

### СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

В рабочей программе представлено следующее распределение часов на изучение разделов курса, примерное количество часов для выполнения учащимися самостоятельных заданий, практических и лабораторных работ:

№ п/п	Наименование раздела	Количество часов	Примерное количество часов на самостоятельные задания, лабораторные и практические работы в том числе
1	Технологии домашнего хозяйства	6	2
3	Кулинария	12	6
4	Создание изделий из текстильных материалов	22	11
5	Художественные ремесла	12	6
6	Технологии творческой и опытнической деятельности	18	18
	<b>Всего</b>	<b>70</b>	<b>43</b>

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Примерные темы лабораторно-практических и практических работ
Раздел «Технологии домашнего хозяйства» (6 ч)		

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Примерные темы лабораторно-практических и практических работ
Тема «Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере» (2 ч)	Роль освещения в интерьере. Естественное и искусственное освещение. Типы ламп. Виды светильников. Системы управления светом. Типы освещения. Оформление интерьера произведениями искусства. Оформление и размещение картин. Понятие о коллекционировании. Размещение коллекций в интерьере. Профессия дизайнер	Выполнение электронной презентации «Освещение жилого дома». Генеральная уборка кабинеты технологии.
Тема «Гигиена жилища» (2 ч)	Виды уборки, их особенности. Правила проведения ежедневной, влажной и генеральной уборки	
Тема «Бытовые электроприборы» (2 ч)	<p>Применение электрической энергии в промышленности, на транспорте и в быту.</p> <p>Бытовая электропроводка. Электроосветительные и электронагревательные приборы, их безопасная эксплуатация. Подбор бытовых приборов по мощности и рабочему напряжению. Пути экономии электрической энергии. Технические характеристики ламп накаливания и люминесцентных ламп дневного света. Их преимущества, недостатки и особенности эксплуатации.</p> <p>Электрические бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении. Современный многофункциональный пылесос. Приборы для создания микроклимата: кондиционер, ионизатор-очиститель воздуха, озонатор</p>	<p>Изучение безопасных приемов работы с бытовым электрооборудованием.</p> <p>Рациональное размещение осветительных приборов и розеток на плане квартиры.</p>
<b>Раздел «Кулинария» (12 ч)</b>		
Тема «Блюда из молока и кисломолочных продуктов» (2 ч)	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	<p>Приготовление молочного супа или молочной каши или блюда из творога.</p> <p>Определение качества молочных блюд лабораторными методами.</p>

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Примерные темы лабораторно-практических и практических работ
Тема «Изделия из жидкого теста» (2 ч)	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.	Определение качества меда.  Приготовление изделий из жидкого теста (блины и оладьи).
Тема «Виды теста и выпечки» (4 ч)	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. Рецепттура и технология приготовления пресного слоёного и песочного теста. Особенности выпечки изделий из них. Профессия кондитер.	Приготовление кондитерских изделий из пресного слоеного теста.  Приготовление изделий из песочного теста.
Тема «Сладости, десерты, напитки» (2 ч)	Виды сладостей: цукаты, конфеты, печенье, безе (меренги). Их значение в питании человека. Виды десертов. Безалкогольные напитки: молочный коктейль, морс. Рецепттура, технология их приготовления и подача к столу	Приготовление сладких блюд и напитков.
Тема «Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет» (2 ч)	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	Оформление стола к празднику. Разработка приглашения в редакторе Microsoft Word .
<b>Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (22 ч)</b>		
Тема «Свойства текстильных материалов из волокон животного происхождения» (2 ч)	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.	Определение сырьевого состава тканей и изучение их свойств.
Тема «Конструирование швейных изделий» (2 ч)	Понятие о поясной одежде. Виды поясной одежды. Конструкции юбок. Снятие мерок для изготовления поясной одежды. Построение чертежа прямой юбки	Снятие мерок и построение чертежа прямой юбки.
Тема «Моделирование	Приёмы моделирования поясной одежды. Моделирование юбки с расширением книзу.	Моделирование и подготовка выкройки к

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Примерные темы лабораторно-практических и практических работ
швейных изделий» (4 ч)	Моделирование юбки со складками. Подготовка выкройки к раскрою. Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, журнала мод, с CD и из Интернета.	раскрою. Получение выкройки швейного изделия из журналов мод и подготовка ее к раскрою.
Тема «Технология изготовления швейных изделий» (14 ч)	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. Вымётывание петли и пришивание пуговицы на поясе. Обработка нижнего среза изделия. Обработка разреза в шве. Окончательная чистка и влажно-тепловая обработка изделия	Раскрой проектного изделия. Изготовление образцов ручных швов. Изготовление образцов машинных швов. Обработка среднего шва юбки с застёжкой молнией и разрезом. Обработка складок. Примерка изделия Обработка юбки после примерки.
<b>Раздел «Художественные ремёсла» (12 ч)</b>		
Тема «Ручная роспись тканей» (2 ч)	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	Выполнение образца росписи ткани в технике холодного батика.
Тема «Вышивание» (10 ч)	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	Выполнение образцов вышивки прямыми, петлеобразными, петельными, крестообразными и косыми ручными стежками.

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Примерные темы лабораторно-практических и практических работ
	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	Выполнение образца вышивки швом крест. Выполнение образцов вышивки гладью. Выполнение образцов вышивки швом французский узелок и рококо. Выполнение образца вышивки лентами.
<b>Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» (18 ч)</b>		
Тема «Исследовательская и созидательная деятельность» (18 ч)	Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 7 классе. Составные части годового творческого проекта семиклассников. Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический). Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта. Создание портфолио – анализ выполненной за год работы.	Творческий проект «Умный дом». (2 ч) Творческий проект «Праздничный сладкий стол». (2ч) Творческий проект «Праздничный наряд». (6ч) Творческий проект «Подарок своими руками». (4 ч) Создание портфолио. (4ч)