



государственное бюджетное общеобразовательное учреждение Самарской области
основная общеобразовательная школа пос. Приморский
муниципального района Ставропольский Самарской области

РАССМОТРЕНО На заседании МО учителей-предметников Протокол № 1 от « 30 » 08 20 18 г. Руководитель МО: 	СОГЛАСОВАНО Зам. директора по УВР  Лашина Е.Б. « 31 » 08 20 18 г.	Утверждено Директор ГБОУ ООШ п.Приморский приказ № 4 от « 31 » 08 20 18 г.  Ирина Вячеславовна Н.М.
--	---	---

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
по учебному предмету «Технология»
7 класс

Срок реализации программы: 2018 - 2019 учебный год

Составитель: Савинова
Ирина Вячеславовна
учитель технологии

2018 г.

Уровень образования: основное общее образование

Количество часов по учебному плану:

Всего - 68 ч/год; 2ч/ неделю

Программа разработана на основе:

- Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования, (Примерные программы основного общего образования. — 2-е изд. — М., 2010.),
- Авторской программы по технологии (обслуживающий труд) 7 класс (под ред О. А. Кожиной, Е. Н. Кудакowej, С. Э. Маркутской – М.: Дрофа,2015.)

Учебник: Технология. Обслуживающий труд. Кожина О.А., Кудакowa Е.Н., Маркуцкая С.Э. Дрофа, 2018г.

УМК: «Технология. Обслуживающий труд. 7 класс»

Планируемые результаты освоения учебного предмета

Личностные:

1. Проявление познавательных интересов и творческой активности в данной области предметной технологической деятельности.
2. Развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности.
3. Самооценка своих умственных и физических возможностей для труда в различных сферах с позиции будущей социализации.
4. Планирование образовательной и профессиональной карьеры.
5. Осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации.
6. Бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам.
7. Готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства.

Метапредметные:

1. Планирование процесса познавательной деятельности.
2. Ответственное отношение к выбору питания, соответствующего нормам здорового образа жизни.
3. Определение адекватных условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов.
4. Проявление нестандартного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса.
5. Самостоятельное выполнение различных творческих работ по созданию оригинальных изделий декоративно прикладного искусства.
6. Виртуальное и натурное моделирование художественных и технологических процессов и объектов.
7. Аргументированная защита в устной или письменной форме результатов своей деятельности.
8. Выявление потребности, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную или социальную значимость.
9. Выбор различных источников информации для решения познавательных и коммуникативных задач, включая энциклопедии, словари, интернет – ресурсы и другие базы данных.
10. Использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов имеющих личную или общественно значимую потребительную стоимость.
11. Согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками
12. Объективная оценка своего вклада в решение общих задач коллектива.
13. Оценка своей познавательно трудовой деятельности с точки зрения нравственных правовых норм, эстетических ценностей под принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам.
14. Обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах.
15. Соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства
16. Соблюдение безопасных приемов познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда.

Предметные:

В познавательной сфере:

- 1) оценка технологических свойств материалов и областей их применения

- 2) ориентация в имеющихся возможных технических средствах и технологиях создания объектов труда.
- 3) распознавание видов инструментов, приспособлений, оборудования и их технологических возможностей.
- 4) владение методами чтения и способами графического представления технической информации.
- 5) применение общенаучных знаний в процессе осуществления технологической деятельности.
- 6) владение способами научной организации труда, формами деятельности соответствующими культуре труда и культуре производства.

В трудовой сфере:

- 1) планирование технологического процесса и процесса труда.
- 2) подбор материалов с учетом характера объекта труда.
- 3) проведение необходимых опытов и исследований при подборе материалов и проектирование объекта труда.
- 4) планирование последовательности операций и составление технологической карты.
- 5) выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов, и ограничений.
- 6) определение качества сырья и пищевых продуктов лабораторными методами.
- 7) приготовление кулинарных блюд из молока, овощей, мяса, рыбы, птицы и т.д. с учетом требований здорового образа жизни.
- 8) формирование ответственного отношения к сохранению своего здоровья.
- 9) составление меню для подростка, отвечающего требованию сохранения здоровья.
- 10) заготовка продуктов для длительного хранения с максимальным сохранением пищевой ценности.
- 11) соблюдение безопасных приемов труда, правил пожарной безопасности, санитарии и гигиены.
- 12) соблюдение трудовой и технологической дисциплины.
- 13) выбор и использование кодов и средств представления технологической информации и знаковых систем (текст, таблица, схема, чертеж, эскиз, технологическая карта) в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения.
- 14) контроль промежуточных и конечных результатов труда.
- 15) документирование результатов труда и проектной деятельности.

В эстетической сфере:

- 1) дизайнерское конструирование изделия.
- 2) применение различных технологий декоративно-прикладного искусства (войлок, вышивка, роспись, шитье и др.) в создании изделий материальной культуры.
- 3) способность выбрать свой стиль одежды с учетом особенностей фигуры.
- 4) эстетическое оформление рабочего места и рабочей одежды.
- 5) сочетание образного и логического мышления в процессе творческой деятельности.
- 6) создание художественного образа и воплощение его в материале.
- 7) развитие пространственного художественного воображения.
- 8) развитие композиционного решения.
- 9) развитие чувства цвета, гармонии и контраста.
- 10) использование природных элементов в создании орнаментов, художественных образов модели.

- 11) сохранение и развитие традиций декоративно-прикладного искусства и народных промыслов.
- 12) применение художественного проектирования в оформлении жилого дома, школа и др.
- 13) применение методов художественного проектирования одежды.
- 14)художественное оформление кулинарных блюд и сервировка стола.
- 15)соблюдение правил этикета.

В коммуникативной сфере:

- 1) умение быть лидером и рядовым членом коллектива.
- 2) формирование рабочей группы с учетом общности интересов.
- 3) публичная презентация и защита идеи, варианта изделия и т.д
- 4) способность объективно и доброжелательно оценивать идеи и художественные достоинства работ членов коллектива.
- 5) способность бесконфликтного общения в коллективе

Содержание программы 7 класс.

Раздел 1. Кулинария (16ч)

Тема 1. Физиология питания.

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.

Тема 2 Изделия из теста

Изделия из дрожжевого и песочного, бисквитного и слоеного теста. Виды теста. Рецепттура 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.

Пельмени и вареники. Состав теста для пельменей и вареников и способы его приготовления. Инструменты для раскатки теста. Способы защипывания краев пельменей и вареников. Инструменты и приспособления для защипывания краев. Правила варки. Оформление готовых блюд и подача их к столу.

Практические работы

1. Выпечка и оформление изделий из теста (по выбору).

Тема 3. СЛАДКИЕ БЛЮДА И ДЕСЕРТЫ

Сахар, его роль в кулинарии и питании человека. Роль десерта в праздничном обеде. Технология приготовления желе и муссов. Желирующие вещества. Особенности приготовления пудингов, шарлоток, суфле, воздушных пирогов. Технология приготовления компота из свежих, сушеных, мороженых фруктов и ягод. Украшение десертных блюд свежими или консервированными ягодами и фруктами. Исходные продукты, желирующие и ароматические вещества, используемые для приготовления кремов и мороженого. Технология приготовления мороженого в домашних условиях. Подача десерта к столу.

Практические работы

1. Определение качества пищевых продуктов, входящих в состав кулинарного блюда.
2. Приготовление и художественное оформление сладких и десертных блюд.

Тема 4. ЗАГОТОВКА ПРОДУКТОВ

Приготовление варенья, повидла, джема, мармелада, цукатов, конфитюра в зависимости от предварительной подготовки плодов и способа варки. Сортировка, нарезка и бланширование плодов перед варкой. Значение количества сахара или сахарного сиропа для сохранности и качества варенья. Способы определения готовности варенья. Правила перекладывания варенья на хранение.

Технология приготовления пастеризованного варенья и джема. Условия и сроки их хранения.

Хранение свежих кислых плодов и ягод с сахаром без стерилизации (лимонные кружки в сахаре, черная смородина с сахаром).

Практические работы

1. Определение качества плодово-ягодной продукции органолептическим методом.
2. Приготовление варенья из ягод.

Раздел 2. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (36 ч)

Тема 1. ЭЛЕМЕНТЫ МАТЕРИАЛОВЕДЕНИЯ (2 ч)

Химические волокна. Технология производства и свойства искусственных волокон. Свойства тканей из искусственных волокон. Использование тканей из искусственных волокон при производстве одежды. Сложные переплетения нитей в тканях. Зависимость свойств ткани от вида переплетения. Уход за изделиями из искусственных волокон.

Практические работы

1. Изучение свойств тканей из искусственных волокон.
2. Определение раппорта в сложных переплетениях.

Виды соединений деталей в узлах механизмов и машин. Наладка и уход за швейной машиной.

Тема 2. ЭЛЕМЕНТЫ МАШИНОВЕДЕНИЯ (2ч.)

Устройство качающегося челнока универсальной швейной машины. Принцип образования двухниточного машинного стежка. Назначение и принцип получения простой и сложной зигзагообразной строчки. Применение зигзагообразной строчки для художественного оформления изделий.

Практические работы

1. Разборка и сборка челнока универсальной швейной машины.
2. Обработка срезов зигзагообразной строчкой.
3. Устранение неполадок в работе швейной машины.

Тема 3. КОНСТРУИРОВАНИЕ И МОДЕЛИРОВАНИЕ ПЛЕЧЕВОГО ИЗДЕЛИЯ С ЦЕЛЬНОКРОЕНЫМ РУКАВОМ (8ч)

Виды женского легкого платья и спортивной одежды. История брюк. Правила снятия мерок, необходимых для построения чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом и брюк. Последовательность построения основы чертежа плечевого изделия, воротников и брюк в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину по своим меркам. Особенности моделирования плечевых изделий с цельнокроеным рукавом и брюк. Муляжный метод конструирования. Зрительные иллюзии в одежде. Выполнение эскизов спортивной одежды на основе цветовых контрастов.

Практические работы

1. Снятие мерок и запись результатов измерений.
2. Построение основы чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом и брюк.
3. Эскизная разработка модели швейного изделия.
4. Моделирование изделия выбранного фасона.
5. Подготовка выкройки.

Тема 4. ТЕХНОЛОГИЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ ПЛЕЧЕВОГО ИЗДЕЛИЯ С ЦЕЛЬНОКРОЕНЫМ РУКАВОМ (14 ч)

Особенности раскладки выкройки на ткани с направленным рисунком. Выкраивание подкройной обтачки. Перенос контурных и контрольных линий выкройки на ткань.

Обработка деталей кроя. Способы обработки проймы, горловины, застежек. Обработка плечевых срезов, притачивание кулиски. Сборка изделия. Способы обработки верхнего среза брюк притачным поясом. Обработка средних и шаговых швов. Порядок проведения примерки, выявление и исправление дефектов изделия. Обработка выреза горловины под- кройной обтачкой и косой бейкой. Режимы ВТО изделий из тканей с синтетическими волокнами. Отделка и влажно-теп- ловая обработка изделия. Контроль и оценка качества готового изделия.

Практические работы

1. Раскладка выкройки на ткани с направленным рисунком.
2. Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя.
3. Обработка деталей кроя.
4. Скалывание и сметывание деталей кроя.
5. Проведение примерки, исправление дефектов.
6. Стачивание деталей и выполнение отделочных работ.
7. Влажно-тепловая обработка изделия.

Примерный перечень изделий: ночная сорочка, шорты, блузка с цельнокроеным рукавом, платье, халат,

Тема 5. РУКОДЕЛИЕ (10ч)

Вязание крючком. 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. Технология выполнения различных петель. Набор петель крючком, воздушные петли. Вязание по кругу. Изготовление игрушек.

Раппорт узора и его запись. Работа с журналами мод.

Практические работы

1. Заготовка современных и старинных узоров и орнаментов.
2. Изготовление образцов вязания крючком.
3. Изготовление простых изделий в технике вязания.

Макраме. Виды узлов макраме. Способы плетения. Технология ткачества поясов на дощечках и бердышке. Отделка пояса кистями, бисером, стеклярусом и т. п.

Практические работы

1. Изготовление пояса, тесьмы, шнура и др. способом плетения.
2. Изготовление пояса или фрагмента методом ткачества на дощечках или бердышке.

Раздел 3. Технология ведения дома (6ч)

ЭСТЕТИКА И ЭКОЛОГИЯ ЖИЛИЩА (6ч)

Общие сведения из истории интерьера, национальные традиции. Требования к интерьеру прихожей, детской комнаты. Способы оформления интерьера. Использование в интерьере декоративных изделий собственного изготовления. Роль освещения в интерьере. Использование комнатных растений в интерьере, их влияние на микроклимат помещения.

Подбор на основе рекламной информации современной бытовой техники с учетом потребностей и доходов семьи. Правила пользования бытовой техникой.

Практические работы

1. Подбор и посадка декоративных комнатных растений.

2. Выполнение эскиза интерьера детской комнаты, прихожей.

Раздел 4. Электротехнические работы (2 ч)

ЭЛЕКТРООСВЕТИТЕЛЬНЫЕ И ЭЛЕКТРОНАГРЕВАТЕЛЬНЫЕ ПРИБОРЫ. ЭЛЕКТРОПРИВОДЫ (2 ч)

Электроосветительные и электронагревательные приборы, их безопасная эксплуатация. Пути экономии электрической энергии. Гальванические источники тока, их сравнительные характеристики и область применения.

Электродвигатели постоянного и переменного тока, их устройство и области применения. Использование коллекторных электродвигателей в бытовой технике. Схемы подключения коллекторного двигателя к источнику тока.

Практические работы

1. Подбор бытовых приборов по их мощности.

Раздел 5. Творческие проекты (8ч)

Практические работы

1. Изготовление изделий декоративно-прикладного искусства для украшения интерьера.
2. Оформление интерьера декоративными растениями.
3. Изготовление ажурного воротника.
4. Организация и проведение праздника (юбилей, день рождения, Масленица и др.).
5. Изготовление спортивной одежды на основе изделия с цельнокроеным рукавом и брюк

Тематическое планирование

Технология. 7 класс

№ п темы (раздела)	Название темы (раздела)	Количество часов
Раздел 1.	Кулинария.	16
Раздел 2.	Создание изделий из текстильных и поделочных материалов.	36
Раздел 3.	Технология ведения дома.	6
Раздел 4.	Электротехнические работы.	2
Раздел 5.	Творческие проекты.	8

Календарно-тематическое планирование

Технология. 7 класс

№ урока	№ урока раздела (темы)	Тема урока	Дата проведения	
			план	факт
Раздел 1. Кулинария (16часов)				
1	1	Физиология питания. Понятие о микроорганизмах.		
2	2	Физиология питания. Понятие о микроорганизмах.		
3	3	Виды теста.		
4	4	Изделия из теста.		
5	5	Изделия из теста.		
6	6	Изделия из теста.		
7	7	Изделия из теста.		
8	8	Изделия из теста.		
9	9	Изделия из теста. Входной контроль.		
10	10	Приготовление холодных десертов и сладких блюд.		
11	11	Приготовление холодных десертов и сладких блюд.		
12	12	Приготовление холодных десертов и сладких блюд.		
13	13	Приготовление холодных десертов и сладких блюд.		
14	14	Консервирование плодов и ягод.		
15	15	Упаковка пищевых продуктов и товаров.		
16	16	Сервировка стола к обеду.		
Раздел 2. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (36 часов)				
17	1	Химические волокна. Их свойства.		
18	2	Химические волокна. Их свойства.		
19	3	Образование челночного стежка. Приспособления малой механизации.		
20	4	Образование челночного стежка. Приспособления		

		малой механизации.		
21	5	Снятие мерок для построения чертежа основы.		
22	6	Снятие мерок для построения чертежа основы.		
23	7	Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом в масштабе 1:4.		
24	8	Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом в масштабе 1:4.		
25	9	Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом в натуральную величину.		
26	10	Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом в натуральную величину.		
27	11	Моделирование плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Построение чертежа воротника.		
28	12	Моделирование плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Построение чертежа воротника.		
29	13	Раскладка выкройки на ткани. Раскрой изделия.		
30	14	Раскладка выкройки на ткани. Раскрой изделия.		
31	15	Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя. Промежуточный контроль.		
32	16	Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя.		
33	17	Обработка деталей кроя.		
34	18	Обработка деталей кроя.		
35	19	Скалывание и сметывание деталей кроя.		
36	20	Скалывание и сметывание деталей кроя.		
37	21	Проведение примерки, исправление дефектов.		
38	22	Проведение примерки, исправление дефектов.		
39	23	Стачивание деталей и выполнение отделочных работ. ВТО изделия.		
40	24	Стачивание деталей и выполнение отделочных работ. ВТО изделия.		
41	25	История вязание крючком. Т.Б. Инструменты и материалы.		
42	26	История вязание крючком. Т.Б. Инструменты и материалы.		
43	27	Выполнение воздушной петли.		

44	28	Выполнение воздушной петли.		
45	29	Выполнение столбика без накида.		
46	30	Выполнение столбика без накида.		
47	31	Вязание по кругу.		
48	32	Вязание по кругу.		
49	33	Вязание тапочек.		
50	34	Вязание тапочек.		
51	35	Вязание тапочек.		
52	36	Вязание тапочек.		
Раздел 3. Технология ведения дома (6 часов)				
53	1	Выбор и уход за комнатными растениями.		
54	2	Выбор и уход за комнатными растениями.		
55	3	Выбор и уход за комнатными растениями.		
56	4	Выбор и уход за комнатными растениями.		
57	5	Оформление интерьера комнатными растениями.		
58	6	Оформление интерьера комнатными растениями.		
Раздел 4. Электротехнические работы в быту (2 часа)				
59	1	Электроосветительные и электронагревательные приборы.		
60	2	Электроосветительные и электронагревательные приборы. Итоговый контроль.		
Раздел 5. Творческие проекты (8 часов)				
61	1	Изготовление изделий для украшения интерьера.		
62	2	Изготовление изделий для украшения интерьера.		
63	3	Изготовление изделий для украшения интерьера.		
64	4	Изготовление изделий для украшения интерьера.		
65	5	Изготовление изделий для украшения интерьера.		
66	6	Изготовление изделий для украшения интерьера.		
67	7	Защита проекта.		
68	8	Защита проекта.		

