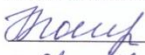
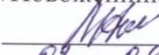


Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
средняя общеобразовательная школа Кенадского сельского
поселения Ванинского муниципального района
Хабаровского края

Рассмотрено:
Руководитель МО
учителей естественно-
гуманитарного цикла
/Коноплева Е.А./

« 01 » 09. 2016г.

Согласовано:
Заместитель директора
по УВР
/Новоженникова М.Г./

« 02 » 09 2016г.

Утверждено:
Директор
/Гречка О.Н. /

« 02 » 09 2016г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
по технологии
7 класс

Разработчик: Зубенко М.В.
учитель без квалификационной
категории

с. Кенада

2016г.

Пояснительная записка

Программа разработана в соответствии с Примерной программой основного общего образования по направлению «Технология. Обслуживающий труд», составленной на основе федерального компонента государственного стандарта основного общего образования и в соответствии с авторской общеобразовательной программой под редакцией В.Д. Симоненко (Москва, Просвещение, 2007).

Программа ориентирована на использование учебника:

1. Ю.В. Крупская, Технология. Обслуживающий труд (вариант для девочек)/ Ю.В. Крупская, Н.И. Лебедева, Л.В. Литикова и др. под редакцией В.Д.Симоненко. -4-е издание переработанное. - Москва. Издательский центр «Вентана-Граф»,2009.
2. Метод проектов в технологическом образовании школьников. Пособие для учителя. Под редакцией И.А. Сасовой. Москва Издательский центр «Вентана-Граф»,2003.
- 3.Технология.5-9 классы. Организация проектной деятельности. О.А. Нессонова, В.В. Пальчикова, Л.И. Нессонова, Д.П. Попов, А.Н. Занин, О.А. Лазовская

Главной целью современного школьного образования является развитие ребёнка как компетентной личности путём включения его в различные виды ценностной человеческой деятельности: учёба, познания, коммуникация, профессионально-трудовой выбор, личностное саморазвитие, ценностные ориентации, поиск смыслов жизнедеятельности. С этих позиций обучение рассматривается как процесс овладения не только определённой суммой знаний и системой соответствующих умений и навыков, но и как процесс овладения компетенциями (коммуникативной, ценностно-смысловой, культурно-эстетической, личностно-саморазвивающей, рефлексивной).

Перечень знаний и умений, формируемых у школьников 7 класса.

Должны знать:

- о влиянии на качество пищевых продуктов отходов промышленного производства, ядохимикатов, пестицидов и т.д.;
- о применении системы автоматического проектирования при конструировании и моделировании одежды;

- общие сведения о полезном и вредном воздействии микроорганизмов на пищевые продукты, источники и пути проникновения болезнетворных микробов в организм человека, о пищевых инфекциях, заболеваниях;
- правила оказания первой помощи при ожогах, поражении током, пищевых отравлениях;
- санитарные условия первичной обработки мяса и мясных продуктов, правила оттаивания мороженого мяса, правила варки мяса для вторых блюд, способы жарения мяса, посуда и инвентарь для приготовления мясных продуктов;
- требования к качеству готовых блюд, правила подачи готовых блюд к столу;
- общие сведения о роли кисломолочных продуктов в питании человека, об ассортименте кисломолочных продуктов, технологию приготовления творога в домашних условиях, кулинарные блюда из творога и технологию их приготовления;
- способы приготовления пресного теста, раскатки его, способы защипки краёв пельменей и вареников, правила варки их, способы определения готовности;
- назначение и правила первичной обработки фруктов и ягод, технологию приготовления пюре и желе;
- роль комнатных растений и способы их размещения в интерьере, влияние комнатных растений на микроклимат. Искусство дарить цветы;
- основные свойства искусственных волокон и тканей из них, характеристику сложных переплетений, зависимость свойств тканей от вида переплетения;
- виды лёгкого женского платья, эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к нему, правила измерения фигуры человека, условные обозначения мерок для построения чертежа основы ночной сорочки, особенности моделирования плечевых изделий;
- назначение, конструкцию, технологию выполнения и условные графические обозначения швов: стачных (запошивочного, двойного, накладного с закрытым срезом) и краевых (окантовочного с открытым и закрытым срезами, окантовочного тесьмой), технологическую последовательность обработки проймы и горловины подкройной и косой обтачкой, обработку кулиски;
- экономную раскладку выкройки на ткани с направленным рисунком, технологическую последовательность раскроя ткани, правила подготовки и проведения первой примерки, выявление и исправление дефектов в изделии;

- единство стиля костюма, причёски, косметики, правила пользования средствами косметики и снятия масок, выполнение макияжа.

Должны уметь:

- оказывать первую 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 учебной мастерской;
- закреплять машинную строчку обратным ходом швейной машины, обмётывать срезы деталей и обрабатывать петли зигзагообразной строчкой;
- работать с журналами мод, читать и строить чертёж, снимать и записывать мерки, моделировать фасоны платья;
- выполнять машинные швы: стачные (запошивочный, двойной, накладной с закрытым срезом) и краевые (окантовочный с открытым и закрытым срезами, окантовочный тесьмой), обрабатывать пройму и горловину подкройной и косой обтачкой, обрабатывать кулиску;
- выполнять раскрой ткани с направленным рисунком, с симметричными и асимметричными полосами, заготавливать косые обтачки, обрабатывать срезы рукавов и низ платья;
- выполнять штопку швейных изделий.

Учащиеся должны владеть компетенциями: ценностно-смысловой, коммуникативной, культурно-эстетической, личностно-саморазвивающей, рефлексивной.

Паспорт рабочей программы

Учебный предмет **технология**

Количество часов в неделю по учебному плану - 2 (два)

Всего количество часов в году по плану - 68

Класс (параллель классов) **7**

Учитель **Зубенко Марина Викторовна**

Программа на курс «Технология»: Программы общеобразовательных учреждений. Технология. Трудовое обучение 5-11 классы. Рекомендовано Министерством образования и науки Российской Федерации. 6-е издание. Москва «Просвещение» 2007

утверждена методическим объединением учителей естественно-гуманитарного цикла

Учебное пособие для учащихся - «Технология. Обслуживающий труд (вариант для девочек)» 7 класс. Учебник для учащихся общеобразовательных учреждений, авторы: О.А.Кожина, Н.В.Синица, О.В. Табурчак под редакцией В.Д.Симоненко. 4-е издание переработанное. Москва. Издательский центр «Вентана-Граф»,2009.

(рекомендовано /допущено Министерством образования и науки РФ).

Календарно-тематическое планирование уроков технологии в 7 классе на 2016--2017 учебный год

№ п/п	Дата	Коррек- тировка даты	Тема урока	часы	Р/К	Оборудование	Техника безопасности
ПЕРВАЯ ЧЕТВЕРТЬ							
<i>Вводный урок (1 час)</i>							
1			Первичный инструктаж на рабочем месте. Введение в курс «Технология. 6 класс»	1			Правила ТБ работы в кабинете домоводства
<i>Кулинария: Физиология питания (2 часа)</i>							
2			Микроорганизмы в жизни человека.	1		Таблицы	Правила оказания первой помощи при отравлении
3-4			Пищевые инфекции и отравления, профилактика и первая помощь при них. Мясо и мясные продукты. Признаки доброкачественности мяса	2		Таблицы, инструкционные карты	
5			Механическая и тепловая обработка мяса.	1		Таблицы, инструкционные карты	Правила ТБ при выполнении тепловой обработки продуктов.
<i>Кулинария: Технология приготовления пищи (11 часов)</i>							

6			Изделия из дрожжевого, песочного, бисквитного, слоёного и пресного теста.	1		Таблицы, инструкционные карты	
7			Кисло - молочные продукты и блюда из них.	1		Таблицы, инструкционные карты	
8			Фрукты и ягоды. Их значение в питании человека. Хранение фруктов и ягод.	1		Таблицы, инструкционные карты	
9-10			Сладкие блюда и десерты. Сахар, желирующие вещества и ароматизаторы в кулинарии. Сладкие блюда и десерты.. Сладкие заготовки.	2		Таблицы, инструкционные карты	Правила ТБ при выполнении тепловой обработки продуктов.
11-12			Заготовка продуктов. Домашнее консервирование. Стерилизованные консервы. Общие правила консервирования	2			
13-14			Приготовление обеда в походных условиях. Съедобные дикорастущие травы.	2			Правила ТБ при выполнении тепловой обработки продуктов.

Элементы материаловедения (2 часа)

15-16			Технология производства и свойства искусственных волокон и тканей из них. Виды переплетения нитей в тканях.	2		Таблицы, инструкционные карты, образцы переплетений нитей в тканях	
	16		ИТОГО:	16ч			

ВТОРАЯ ЧЕТВЕРТЬ

Элементы машиноведения (4 часа)

17-18			Виды соединения деталей в узлах механизмов швейных машин. Двухниточный машинный стежок и принцип получения простой и зигзагообразной строчки.	2		Таблицы,	
19-20			Неполадки в работе швейной машины и способы их устранения. Замена иглы.	2			Правила ТБ при выполнении машинных работ

Конструирование и моделирование плечевого изделия (8 часов)

21-22			Виды женского лёгкого платья и спортивной одежды. Зрительные иллюзии в одежде и эскизная разработка модели изделия.	2		Таблицы, журналы мод	
23-24			Снятие мерок для плечевого изделия. Построение основы чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом в масштабе 1:4	2		Таблицы, инструкционные карты, мерительные инструменты, чертёжные принадлежности	
25-26			Особенности моделирования плечевого изделия. Моделирование изделия выбранного фасона.	2		Таблицы, инструкционные карты, мерительные инструменты, чертёжные принадлежности	
27-28			Построение чертежа выкройки в натуральную величину и подготовка выкройки к раскрою.	2		Таблицы, инструкционные карты, чертёжные принадлежности	
<i>Технология изготовления плечевого изделия (17 часов)</i>							
29-30			Правила подготовки ткани к	2		Таблицы,	

			раскрою и экономная раскладка. Раскладка выкройки, обмеловка и раскрой ткани.			инструкционные карты, чертёжные принадлежности	
	14		ИТОГО:	14ч			
ТРЕТЬЯ ЧЕТВЕРТЬ							
31-32	11.01 11.01		Перенос контурных и контрольных точек и линий на детали кроя. Способы обработки изделия в зависимости от выбранной модели и ткани. Обработка деталей кроя.	2		Таблицы, инструкционные карты, чертёжные принадлежности	
33-34	18.01 18.01		Скалывание и смётывание деталей кроя. Правила ТБ ВТО.	2			
35-36	25.01 25.01		Виды обработки горловины изделия. Обработка горловины подкройной обтачкой.	2			
37-38	01.02 01.02		Проведение примерки, выявление и устранение дефектов.	2			

39-40	08.02 08.02		Стачивание деталей, обработка низа изделия и рукавов швом вподгибку с закрытым срезом.	2			
41- 42	15.02 15.02		Выполнение отделочных работ готового изделия (по выбору: аппликация, вышивка, кружево).	2			
43 - 44	26.02 27.02		Влажно – тепловая обработка изделия. Контроль качества готового изделия.	2			
<i>Технология ведения дома (4 часа)</i>							
45- 46	29.02 29.02		Эстетика и экология жилища. Основные элементы системы энерго- и теплоснабжения, водопровода и канализации.	2			
47- 48	14. 03 14.03		Требования к интерьеру детской и прихожей. Выполнение эскиза интерьера детской комнаты и прихожей.	2			

<i>Электротехнические работы (2 часа)</i>							
49-50	17.03 18.03		Электроосветительные и электронагревательные приборы. Электроприводы.	2			
<i>Художественная обработка материалов. Изонить (8 часов)</i>							
51-52	21.03 21.03		Понятие. Цели занятий в технике изонить. Материалы и оборудование. Картины из ниток на раме. Картины Г.А. Браницкого (просмотр слайдов).	2			
53-54	24.03- 25.03		Техника выполнения: заполнение окружности, заполнение угла	2			
	16		ИТОГО:	24 ч			
			ЧЕТВЁРТАЯ ЧЕТВЕРТЬ				
55-56	04.04		Выполнение панно	2			

			«Парусник».				
57-58	11		Выполнение панно «Кот», «Петух».	2			
<i>Творческие проектные работы (12часов)</i>							
59-60	18		Тематика творческих проектов и этапы их выполнения. Организационно- подготовительный этап выполнения творческого проекта.	2			
61-62	25		Выбор оборудования, инструментов и приспособлений, составление технологической последовательности выполнения проекта.	2			
63-64	16		Технологический этап	2			

			выполнения творческого проекта: конструирование, моделирование, изготовление изделия.				
65- 66	23.05		Технологический этап выполнения творческого проекта: изготовление изделия.	2			
67-68	30.05		Заключительный этап: оценка проделанной работы и защита проекта.	2			
	14		ИТОГО:	14ч			
	68		ИТОГО за год:	68			

