

Рабочая программа по технологии

7 класс

Пояснительная записка.

Рабочая программа разработана в соответствии с федеральным компонентом государственного стандарта общего образования, одобренного совместным решением коллегии Минобразования России и Президиума РАО от 23.12.2003 г. № 21/12 и утвержденного приказом Минобрнауки РФ от 05.03.2004 г. № 1089, Примерной программой основного общего образования по технологии для базового уровня.

Программа ориентирована на УМК «Технология. Трудовое обучение», рекомендованный Департаментом основного общего образования Министерства образования Российской Федерации, М.: Просвещение, 2007г. Авторы программы: В.Д.Симоненко, Ю.Л. Хотунцев. Для обучения используется учебник для учащихся общеобразовательных учреждений «Технология. 7класс» Москва, издательский центр «Вентана-Граф», 2008 год. Учебник включен в федеральный перечень учебников, рекомендован Министерством образования и науки РФ.

Для проведения занятий по технологии отводится 2 часа в неделю, 68 часов за год.

Цели

Изучение технологии в основной школе направлено на достижение следующих целей:

- **освоение** технологических знаний, основ культуры созидательного труда, представлений о технологической культуре на основе включения учащихся в разнообразные виды трудовой деятельности по созданию личностно или общественно значимых изделий;
- **овладение** общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для поиска и использования технологической информации, проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства, самостоятельного и осознанного определения своих жизненных и профессиональных планов; безопасными приемами труда;
- **развитие** познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;
- **воспитание** трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремленности, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности; уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда;
- **получение** опыта применения политехнических и технологических знаний и умений в самостоятельной практической деятельности.

Перечень знаний и умений, формируемых у учащихся

Учащиеся должны знать:

о влиянии на качество пищевых продуктов отходов промышленного производства, ароматизаторов, пестицидов, радионуклидов и т. П.;

виды мясного сырья, понятие о пищевой ценности мяса, способы определения качества мяса, сроки и способы хранения мяса и мясных продуктов;

санитарные условия первичной обработки мяса и мясных продуктов, правила оттаивания мороженого мяса, способы разделки мяса в зависимости от его сорта и кулинарного использования;

правила варки мяса для вторых блюд, способы жаренья мяса и мясных полуфабрикатов, способы определения готовности блюда; посуду и инвентарь, применяемые для

приготовления мясных блюд, принципы подбора гарниров и соусов к мясным блюдам, требования к качеству готовых блюд, правила подачи готовых блюд к столу;

кухонный и столовый инвентарь, посуду, природные источники воды, способы обеззараживания воды, разогрева и приготовления пищи в походных условиях;

способы приготовления пресного теста, раскатки теста, технологии приготовления блюд из пресного теста;

сервировку стола («Сибирские пельмени»); правила поведения в гостях, за столом;

основные свойства искусственных волокон и тканей из них, характеристику сложных переплетений, зависимость свойств тканей от вида переплетения;

виды соединений деталей в узлах механизмов и машин, их условные обозначения на кинематических схемах;

устройство качающегося челнока универсальной швейной машины, принцип образования двухниточного машинного стежка, назначение и принцип получения зигзагообразной строчки;

виды женского лёгкого платья и бельевых изделий, эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к бельевым швейным изделиям, правила измерения фигуры человека, условные обозначения мерок для построения чертежа основы ночной сорочки, особенности моделирования плечевых изделий на основе чертежа ночной сорочки;

назначение, конструкцию, технологию выполнения и условные графические обозначения швов: стачных (запошивочного, двойного, накладного с закрытыми срезами) и краевых (окантовочного с открытым и закрытым срезами, окантовочного тесьмой), технологическую последовательность обработки проймы и горловины подкройной и косой обтачкой, кружевом.

Экономную раскладку выкройки на ткани с направленным рисунком, раскрой ткани, правила подготовки и проведения примерки, выявление и исправление дефектов изделия, способы отделки и влажно-тепловой обработки, требования к качеству готового изделия.

Учащиеся должны уметь:

определять качество мяса, оттаивать мороженое мясо, приготавливать полуфабрикаты из мяса, котлетную и натуральную рубленую массу и полуфабрикаты из нее, выбивать и формовать полуфабрикаты из котлетной массы, готовить блюда из мяса и мясных полуфабрикатов, определять готовность блюд и подавать их к столу;

приготавливать пресное тесто и блюда из него, защипывать края пельменей, вареников, чебуреков;

соблюдать правила санитарии, гигиены, безопасной работы в мастерских;

применять ткани из искусственных волокон в швейных изделиях;

определять виды соединений деталей в узлах механизмов и машин; читать кинематические схемы;

разбирать и собирать челнок, закреплять строчку обратным ходом швейной машины, обметывать срезы деталей и обрабатывать петли зигзагообразной строчкой;

подбирать ткань и отделку для изготовления сорочек, снимать и записывать мерки, читать и строить чертеж, снимать и записывать мерки;

выполнять машинные швы: стачные (запошивочный, двойной, накладной с закрытыми срезами) и краевые (окантовочный с открытым и закрытым срезами), обрабатывать пройму и горловину подкройной обтачкой.

выполнять экономную раскладку выкройки на ткани, заготавливать косые обтачки, обрабатывать срезы рукавов, низа изделия, проводить примерку и исправлять дефекты, оценивать качество готового изделия.

Содержание курса 7 класса.

Вводное занятие – 2 час.

Основные теоретические сведения

Инструктаж по ТБ, правила поведения в кабинете, санитарно-гигиенические требования.

Кулинария – 14 час.

Физиология питания (2 час).

Основные теоретические сведения

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.

Практические работы

Определение доброкачественности продуктов органолептическим способом.

Определение срока годности консервов по маркировке на банке.

Варианты объектов труда

Мясо, рыба, молоко. Говяжья тушенка. Консервированный зеленый горошек.

Технология приготовления пищи (10 час).

Изделия из дрожжевого, песочного, бисквитного и слоеного теста

Основные теоретические сведения

Виды теста. Рецепт и технология приготовления теста с различными видами разрыхлителей. Влияние соотношения компонентов теста на качество готовых изделий. Виды начинок и украшений для изделий из теста.

Практические работы

Выполнение эскизов художественного оформления праздничных пирогов, тортов, пряников, пирожных. Выпечка и оформление изделий из теста (по выбору).

Варианты объектов труда.

Праздничный пирог, торт, пряник, пирожные.

Пельмени и вареники

Основные теоретические сведения

Состав теста для пельменей и вареников и способы его приготовления. Инструменты для раскатки теста. Правила варки

Практическая работа:

Первичная обработка муки. Приготовление теста и начинки. Изготовление вареников или пельменей. Варка пельменей или вареников. Определение времени варки. Оформление готовых блюд и подача их к столу.

Варианты объектов труда.

Пельмени, вареники.

Сладкие блюда и десерт

Основные теоретические сведения

Сахар, его роль в кулинарии и в питании человека. Роль десерта в праздничном обеде. Исходные продукты, желирующие и ароматические вещества, используемые для приготовления сладких блюд и десерта.

Практические работы

Приготовление желе и муссов. Приготовление пудингов, шарлоток, суфле, воздушных пирогов. Приготовление компота из свежих, сушеных, мороженых фруктов и ягод. Украшение десертных блюд свежими или консервированными ягодами и фруктами. Приготовления мороженого в домашних условиях. Подача десерта к столу.

Варианты объектов труда.

Фруктовое желе, мороженое, компот, суфле.

Заготовка продуктов (2 час).

Основные теоретические сведения

Значение количества сахара или сахарного сиропа для сохранности и качества варенья, повидла, джема, мармелада, цукатов, конфитюра. Способы определения готовности. Условия и сроки хранения.

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

Практические работы

Предварительная сортировка, нарезка и бланширование плодов перед варкой. Определение количества сахара. Приготовление варенья из ягод, джема из малины, красной и белой смородины, повидла и мармелада из слив, яблок, груш, персиков, абрикосов, цукатов из апельсиновых корок. Консервирование черной смородины с сахаром без стерилизации.

Варианты объектов труда.

Варенье из яблок, смородины, крыжовника и др.

Рукоделие. Художественные ремесла – 6 час.

Вязание крючком

Основные теоретические сведения

Краткие сведения из истории старинного рукоделия. Изделия, связанные крючком, в современной моде. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Раппорт узора и его запись.

Практические работы

Работа с журналами мод. Зарисовка современных и старинных узоров и орнаментов. Инструменты и материалы для вязания крючком. Подготовка материалов к работе. Выбор крючка в зависимости от ниток и узора. Определение количества петель и ниток. Выполнение различных петель. Набор петель крючком. Изготовление образцов вязания крючком.

Варианты объектов труда.

Образцы вязания. Рисунки орнаментов. Шарфик, шапочка.

Элементы материаловедения - 2 час.

Основные теоретические сведения

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:

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

Варианты объектов труда.

Образцы тканей со сложными переплетениями. Рисунки раппортов.

Элементы машиноведения – 4 час.

Основные теоретические сведения

Виды соединений деталей в узлах механизмов и машин. Устройство качающегося челнока универсальной швейной машины. Принцип образования двухниточного

машинного стежка. Назначение и принцип получения простой и сложной зигзагообразной строчки. Наладка швейной машины.

Практические работы

Разборка и сборка челнока универсальной швейной машины. Обработка срезов зигзагообразной строчкой. Применение зигзагообразной строчки для художественного оформления изделий. Устранение неполадок в работе швейной машины.

Варианты объектов труда.

Челнок швейной машины. Образцы обработки срезов зигзагообразной строчкой различной ширины.

Проектирование и изготовление плечевого изделия на основе чертежа ночной сорочки – 28 час.

Конструирование и моделирование плечевого изделия с цельнокроеным рукавом (8 час).

Основные теоретические сведения

Виды женского легкого платья и спортивной одежды. Особенности моделирования плечевых изделий. Зрительные иллюзии в одежде.

Практические работы

Снятие мерок и запись результатов измерений. Построение основы чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Эскизная разработка модели швейного изделия. Моделирование изделия выбранного фасона. Подготовка выкройки к раскрою. Выполнение эскизов спортивной одежды на основе цветовых контрастов.

Варианты объектов труда.

Таблица с результатами измерений своей фигуры. Чертеж плечевого швейного изделия, выкройка. Эскизы спортивной одежды.

Технология изготовления плечевого изделия (20 час).

Основные теоретические сведения

Способы обработки проймы, горловины, застежек. Обработка плечевых срезов тесьмой, притачивание кулиски. Особенности раскладки выкройки на ткани с крупным рисунком.

Практические работы

Раскладка выкройки, обмеловка и раскрой ткани. Выкраивание подкройной обтачки. Перенос контурных и контрольных линий и точек на детали кроя. Обработка деталей кроя. Скалывание и сметывание деталей кроя. Обработка выреза горловины подкройной обтачкой. Проведение примерки, выявление и исправление дефектов. Стачивание деталей и выполнение отделочных работ. Влажно-тепловая обработка изделия. Контроль и оценка качества готового изделия.

Варианты объектов труда.

ночная сорочка, блузка с цельнокроеным рукавом.

Интерьер жилого дома – 2 час.

Основные теоретические сведения

Характеристика основных элементов систем энерго- и теплоснабжения, водопровода и канализации в городском и сельском (дачном) домах. Правила их эксплуатации.

Понятие об экологии жилища. Микроклимат в доме. Современные приборы и устройства для поддержания температурного режима, влажности, состояния воздушной среды, уровня шума. Роль освещения в интерьере.

Требования к интерьеру прихожей, детской комнаты. Способы оформления интерьера. Использование в интерьере декоративных изделий собственного изготовления.

Использование комнатных растений в интерьере, их влияние на микроклимат помещения.

Практические работы

Подбор и посадка декоративных комнатных растений. Выполнение эскиза интерьера детской комнаты, прихожей. Подбор на основе рекламной информации современной бытовой техники с учетом потребностей и доходов семьи.

Варианты объектов труда.

Декоративные панно, подушки, шторы, каталоги бытовой техники, комнатные растения.

Учебно-тематический план. 7 класс.

Разделы и темы		часы
Вводное занятие.		2
Кулинария		14
Физиология питания		2
Технология приготовления пищи		10
Заготовка продуктов		2
Интерьер жилого дома.		2
Элементы материаловедения		2
Элементы машиноведения		4
Проектирование и изготовление плечевого изделия на основе чертежа ночной сорочки.		28
Конструирование и моделирование швейных изделий		8
Технология изготовления швейных изделий		20
Рукоделие. Художественные ремесла		6
Уход за одеждой.		4
Гигиена девушки. Косметика.		4
Уход за ребёнком.		2
Итого:		68

**Тематическое планирование по технологии.
7 класс.**

№ уро ка	Тема урока	Кол-во часов	Учебник дом. задание	Дата
1-2	Вводное занятие: инструктаж по ТБ, правилам поведения в кабинете, санитарно-гигиеническим требованиям. Загрязнение окружающей среды. Производство экологически чистых продуктов.	2		
Кулинария.		14		

3-4	Физиология питания. Понятие о микроорганизмах. Понятие о пищевых инфекциях. Заболевания, передающиеся через пищу. Профилактика инфекций. Первая помощь при пищевых отравлениях.	2	С 5-7	
5-6	Блюда из варёного и жареного мяса. Виды мясного сырья. Способы определения качества мяса. Сроки и способы хранения мяса и мясных продуктов.	2	С 8-9	
7-8	Приготовление полуфабрикатов из мяса. Краткая характеристика оборудования и инвентаря при обработке и приготовлении мяса. Требования к качеству готовых блюд.	2	С 10-15	
9-10	Кисломолочные продукты и блюда из них. Значение, ассортимент. Технология приготовления творога. Приготовление обеда в походных условиях. Расчёт количества и состава продуктов для похода. Соблюдение правил санитарии гигиены в походных условиях.	2	С 15-23	
11-12	Изделия из пресного теста. Состав пресного теста и способы его приготовления. Технология приготовления блюд из пресного теста. Правила варки пельменей, вареников и других изделий из пресного теста.	2	С 23-26	
13	Сладкие блюда (муссы и желе). Желирующие вещества. Технология приготовления желе и муссов. Оформление готовых блюд.	1	С 26	
14	Заготовка продуктов. Варенье, джем, повидло, мармелад, цукаты. Характерные свойства готового варенья.	1	С 35	
15-16	Проект. Работа над проектом.	2		
Интерьер жилого дома.		2		
17-18	Роль комнатных растений в интерьере. Солнцелюбивые и теневыносливые растения. Защита проектов.	2	С 155	
Элементы материаловедения.		2		
19-20	Технология производства и свойства искусственных волокон. Свойства тканей из искусственных волокон. Сложные переплетения нитей в тканях. Зависимость свойств тканей от вида переплетения.	2	С 47	
Элементы машиноведения. Работа на швейной машине.		4		
21-22	Устройство качающегося челнока швейной машины. Порядок разборки и сборки челнока. Приёмы закрепления строчки обратным ходом машины.	2	С 62	
23-24	Обработка петель и обмётывание срезов деталей в стачном шве зигзагообразной строчкой. Выполнение	2	с59	

	зигзагообразной строчки.			
Проектирование и изготовление плечевого изделия на основе чертежа ночной сорочки.		28		
Конструирование ночной сорочки и моделирование плечевого изделия на её основе.		8		
25-26	Виды женского лёгкого платья и бельевых изделий. Требования к лёгкому женскому платью и бельевым швейным изделиям.	2	С 77	
27-28	Чтение чертежа ночной сорочки. Правила снятия мерок. Последовательность построения чертежа основы ночной сорочки в масштабе 1:4 и в натуральную величину.	2	С 82	
29-30	Модели женского платья. Особенности моделирования плечевого изделия. Выбор ткани и отделки изделия.	2	С 85 с 92	
31-32	Подготовка выкройки к раскрою. Определение расхода ткани.	2	С 99	
Технология обработки плечевого изделия.		20		
33-34	Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкройки на ткани с направленным рисунком. Технология раскроя. Перенос контурных и контрольных линий выкройки на ткань. Выполнение запошивочного шва.	2	С 105	
35-36	Скалывание и смётывание деталей кроя. Проведение примерки, выявление и исправление дефектов изделия.	2	С 109	
37-38	Технология выполнения двойного шва. Стачивание деталей зашивочным или двойным швом.	2	С 69	
39-40	Правила выполнения технологических операций: обработки проймы и горловины подкройной обтачкой.	2	С 72	
41-42	Способ обработки выреза горловины подкройной обтачкой.	2	С 73 с 120	
43-44	Обработка срезов рукавов и низа изделия швом вподгибку с закрытым срезом, косой обтачкой или тесьмой.	2	С 74 с 118 с 124	
45-46	Выполнение отделочных работ.	2		
47-48	Отделка и влажно-тепловая обработка изделия. Требования к качеству готового изделия. Определение качества готового изделия.	2	С 129	
49-50	Проект. Работа над проектом.	2	С 131	
51-52	Защита проекта.	2		
Рукоделие.		6		
Вязание крючком.				
53-54	Краткие сведения из истории старинного рукоделия. Инструменты и материалы для вязания	2	С 140	

	крючком. Подготовка материалов к работе. Приёмы работы, правильное положение рук. Изготовление образцов вязания крючком: воздушная петля.			
55-56	Выбор крючка в зависимости от ниток и узора. Определение количества петель и ниток. Изготовление образцов вязания крючком: столбик без накида.	2	С 147	
57-58	Раппорт узора и его запись. Работа с журналами мод. Изготовление образцов вязания крючком: столбик с накидом.	2	С 152	
Уход за одеждой. Ремонт одежды.		4		
59-60	Уход за бельём, ремонт белья. Стирка и влажно-тепловая обработка изделий из натуральных и химических волокон.	2	С 54	
61-62	Применение швейной машины для починки и штопки швейных изделий. Способы поднятия петель на трикотажных изделиях.	2		
Гигиена девушки. Косметика.		4		
63-64	Общие сведения из истории костюма, причёски, косметики. Единство стиля костюма, причёски, косметики, интерьера.	2		
65-66	Повседневная и праздничная косметика. Косметические материалы. Знакомство с профессией визажиста.	2		
Уход за ребёнком.		2		
67-68	Значение правильного ухода для воспитания здорового ребёнка. Общение с детьми, младшими по возрасту. Изготовление сувениров, подарков.	2		

Ресурсное обеспечение программы:

Программы образовательных учреждений «Технология. Трудовое обучение».(1-4,5-11 классы), авторы: В. Д. Симоненко, Ю.Л. Хотунцев, Москва, Просвещение, 2007 г.

Культура дома, технологии обработки ткани и пищевых продуктов. (О.А. Кожина).

Учебник Симоненко В.Д., Синица Н.В., Табурчак О.В., Кожина О.А., Технология, Вентана-Граф, 2008год.

-«Технология обработки ткани 7-9 кл.» В.Н.Чернякова, М: «Просвещение», 1998г.

- Чернякова В.Н. Рабочая тетрадь 5-9 кл.. Творческий проект по технологии обработки ткани.-М.: Просвещение, 2004

-«Методика обучения технологии. 5-9 классы» А.К.Бешенков, Москва: Дрофа, 2004г.

-Метод проектов в технологическом образовании школьников. И.А.Сасова. Москва: «Вентана-Граф, 2003г.

- В.М.Казакевич. Оценка качества подготовки выпускников основной школы по технологии.М.: Дрофа, 2000

- А.В.Марченко. Итоговая аттестация выпускников. Технология. М.: Просвещение, 200

