

Пояснительная записка

Рабочая программа разработана на основе федерального компонента государственного стандарта основного общего образования по технологии и Примерной программы основного общего образования по технологии для базового уровня.

Рабочая программа составлена на основе программы «Технология. Трудовое обучение» рекомендованной Департаментом основного общего образования Министерства образования Российской Федерации, М.: Просвещение, 2005г. Авторы программы: В.Д.Симоненко, Ю.Л.Хотунцев.

Учебник Симоненко В.Д., Синица Н.В., Табурчак О.В., Кожина О.А., Технология, Вента-Граф, 2010 год.

Учебник включен в федеральный перечень учебников, рекомендован Министерством образования и науки РФ.

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.

Для проведения занятий по образовательной области «Технология» Базисным учебным планом общеобразовательных учреждений на федеральном уровне в 7 классах еженедельно отводятся два часа учебных занятий при продолжительности учебного года 34 недели.

Содержание тем учебного курса 7 класс.

Вводное занятие (2 часа)

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. Рецептура 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. Приготовление 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.

Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (44 час).

Рукоделие. Художественные ремесла (10 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.

Плетение узорных поясов, тесьмы, галстуков

Основные теоретические сведения

Промыслы, распространенные в регионе проживания. Макраме.

Материалы, используемые для плетения узорных поясов, тесьмы. Виды узлов макраме. Способы плетения. Технология ткачества поясов на дощечках и бердышке.

Отделка пояса кистями, бисером, стеклярусом и т.п.

Практические работы

Подбор инструментов, приспособлений, материалов для плетения. Изготовление пояса, тесьмы, шнура и пр. способом плетения. Изготовление пояса методом ткачества на дощечках или бердышке.

Варианты объектов труда.

Рисунок схемы плетения. Плетеный пояс, тесьма, галстук.

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.

**Конструирование и моделирование плечевого изделия (28 час.)
с цельнокроеным рукавом (6 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 (22 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.

Платье, халат, ветровка, ночная сорочка, блузка с цельнокроеным рукавом.

Технологии ведения дома (8 час).

Эстетика и экология жилища (4 час).

Уход за одеждой. Гигиена и косметика. (4 часа)

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.

Перечень знаний и умений, формируемых у учащихся

Учащиеся должны знать:

о влиянии на качество пищевых продуктов отходов промышленного производства, ядохимикатов, 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;

эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к легкому женскому платью, материалы и отделки, применяемые при изготовлении юбок, основные конструкции юбок, правила снятия мерок и их условные обозначения, основные приемы моделирования конических и клиньевых юбок, правила подготовки выкройки к раскрою;

назначение, конструкция, условные графические обозначения и технология выполнения следующих швов: настрочного с открытым срезом, настрочного с одним закрытым срезом, шва встык, накладного с двумя закрытыми срезами, основные технологические приемы обработки юбки;

правила подготовки ткани к раскрою и технологию раскроя ткани, технологическую последовательность обработки юбки;

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 чертежи конической и клиньевой юбок, моделировать конические и клиньевые юбки, подготавливать выкройки юбок к раскрою;

выполнять на швейной машине настрочной шов с открытым срезом, настрочной шов с одним закрытым срезом, шов встык, накладной шов с двумя закрытыми срезами, обрабатывать клиньевую и коническую юбки (обработка пояса юбки корсажной тесьмой, обработка застежки тесьмой «молния», застежки на крючки и петли, обработка низа юбки ручным и машинным способами, обметывание швов);

готовить ткань к раскрою, выполнять экономную раскладку выкройки на ткани, раскраивать коническую и клиньевую юбки, подготавливать детали кроя к обработке, обрабатывать детали кроя, проводить примерку, определять и исправлять

дефекты, выполнять окончательную отделку и определять качество готового изделия;

выполнять простейший ремонт подкладки и карманов, отпарывать и пришивать фурнитуру, подшивать низ брюк тесьмой.

Учебно-тематический план. 7 класс.

Разделы и темы	часы
Вводное занятие	2
КУЛИНАРИЯ	14
Физиология питания	2
Технология приготовления пищи	10
Заготовка продуктов	2
СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ И ПОДЕЛОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ	44
Рукоделие. Художественные ремесла	10
Элементы материаловедения	2
Элементы машиноведения	4
Конструирование и моделирование швейных изделий	6
Технология изготовления швейных изделий	22
ТЕХНОЛОГИИ ВЕДЕНИЯ ДОМА	8
Интерьер. Эстетика и экология жилища	4
Уход за одеждой, гигиена и косметика.	4

	Итого:	68
--	---------------	-----------

Ресурсное обеспечение программы:

- Учебник Симоненко В.Д., Сеница Н.В., Табурчак О.В., Кожина О.А., Технология, Вента-Граф, 2011год.
- «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: «Вентага-Граф, 2003г.
- В.М.Козакевич. Оценка качества подготовки выпускников основной школы по технологии.М.: Дрофа, 2000
- А.В.Марченко. Итоговая аттестация выпускников. Технология. М.: Просвещение, 2002

Календарно — тематическое планирование

№ п/п	ТЕМА	Количество часов	ДАТА	
			7а	7б
Вводное занятие (2ч)				
1	Вводный инструктаж по охране труда. Инструкция 42,43,44. Загрязнение окружающей среды промышленными отходами.	2ч		
Кулинария (14ч)				
2(1)	Понятие о микроорганизмах. Пищевые инфекции. Первая помощь при отравлениях. Практическая работа «Определение сроков годности консервов».	2ч		

3(2)	Кисломолочные продукты и блюда из них. Практическая работа «Приготовление творожных пончиков».	2ч		
4(3)	Виды теста. Дрожжевое и слоеное. Практическая работа «Приготовление слоек».	2ч		
5(4)	Технология приготовления песочного и бисквитного теста. Практическая работа «Приготовление песочного печенья и бисквитного торта».	2ч		
6(5)	Состав теста для пельменей, вареников. Практическая работа «Приготовление вареников».	2ч		
7(6)	Заготовка продуктов. Практическая работа «Приготовление варенья из яблок».	2ч		
8(7)	Продукты, необходимые для приготовления муссов и желе. Практическая работа «Приготовление желе из варенья черной смородины».	2ч		
Интерьер жилого дома (2ч)				
9(1)	Роль комнатных растений в интерьере. Практическая работа «Подбор и посадка декоративных комнатных растений».	2ч		
Уход за одеждой. Ремонт одежды (2ч)				
10(1)	Уход за одеждой, ремонт белья. Стирка изделий из натуральных и химических волокон.	2ч		
Гигиена девушки. Косметика (4ч)				
11(1)	Повседневная и праздничная косметика. Косметические материалы.	2ч		
12(2)	Правила нанесения и снятия масок, выполнения макияжа. Практическая работа «Маски для лица из свежих продуктов».	2ч		

Элементы материаловедения (2ч)				
13(1)	Технология производства и свойства искусственных волокон. Практическая работа «Определение свойств тканей из искусственных волокон».	2ч		
Элементы машиноведения (4ч)				
14 - 15(1)	Устройство и работа механизма двигателя ткани. Практическая работа «Выполнение зигзагообразной строчки».	4ч		
Рукоделие (10ч)				
16(1)	Изделия, связанные крючком, их место в современной моде. Краткие сведения из истории рукоделия.	2ч		
17(2)	Инструменты и материалы для вязания крючком. Практическая работа «Подбор крючка в зависимости от ниток и узора».	2ч		
18(3)	Технология выполнения различных петель. Набор петель крючком. Практическая работа «Изготовление образцов вязания крючком».	2ч		
19(4)	Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Практическая работа «Зарисовка различных узоров для вязания крючком».	2ч		
20(5)	Раппорт узора и его запись. Вязание узорного полотна. Практическая работа «Изготовление образцов ажурных узоров».	2ч		
Проектирование и изготовление плечевого изделия (28ч)				
21(1)	Виды женского легкого платья и бельевых изделий. Силуэт и стиль в одежде.	2ч		

	Практическая работа «Зарисовка моделей ночной сорочки».			
22(2)	Правила снятия мерок для построения чертежа ночной сорочки. Практическая работа «Снятие мерок. Запись результатов измерений».	2ч		
23(3)	Последовательность построения чертежа основы ночной сорочки в М 1:4 и в натуральную величину. Практическая работа «Построение чертежа ночной сорочки в М 1:4».	2ч		
24(4)	Особенности моделирования плечевых изделий. Практическая работа «Моделирование изделия выбранного фасона».	2ч		
25(5)	Назначение швов: стачных и краевых Конструкция швов, их условное обозначение, технология выполнения.	2ч		
26(6)	Подготовка ткани к раскрою. Технология раскроя. Практическая работа «Раскладка выкройки, обмеловка и раскрой ткани».	2ч		
27(7)	Подготовка деталей кроя к обработке. Практическая работа «Обработка деталей кроя».	2ч		
28(8)	Порядок проведения примерки, исправление недочетов. Практическая работа «Скалывание и сметывание деталей кроя».	2ч		
29(9)	Обработка вытачек, плечевых и боковых срезов. Практическая работа «Соединение деталей изделия машинными швами».	2ч		
30(10)	Способы обработки выреза горловины изделия. Практическая работа «Обработка горловины подкройной обтачкой».	2ч		
31(11)	Способы обработки пройм изделия. Практическая работа «Обработка пройм косой бейкой».	2ч		
32(12)	Обработка срезов рукавов и нижнего среза изделия швом вподгибку с закрытым срезом.	2ч		

	Практическая работа «Обработка срезов рукавов и низа изделия».			
33(13)	Влажно-тепловая обработка изделия. Практическая работа «Влажно-тепловая обработка изделия».	2ч		
34(14)	Обобщающий урок. Защита творческого проекта.	2ч		

