

Ростовская область, Октябрьский район, посёлок Новоперсиановка
Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
средняя общеобразовательная школа № 68

Утверждаю
Директор МБОУ СОШ № 68
приказ от 31 августа № 87
_____Л.М.Верзакова
МП

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

по предмету «Технология»

на 2020-2021 учебный год

Основное общее образование 7 класс

Количество часов: - 66 часов

УМК: Симоненко Д.В., Хохлова М.В., Самородский П.С., Сеницына Н.В.М.: Вентана-Граф, 2012.

Учитель: Гарбузова Надежда Петровна

Планируемые результаты освоения учебного предмета

В результате изучения технологии в 7 классе учащиеся должны

знать:

- общие сведения об аграрных технологиях, понятие о сорте; овощи из семейства Паслёновые, Тыквенные; капустные растения; сооружения защищённого грунта;
- требования, предъявляемые к одежде;
- средства ухода и защиты одежды и обуви, основные требования по уходу за одеждой и обувью;
- единство стиля костюма;
- основные свойства волокон животного происхождения и тканей из них, характеристику переплетений, зависимость свойств тканей от вида переплетения;
- принцип действия регуляторов швейной машины;
- эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к швейным изделиям;
- виды ручных работ при изготовлении швейного изделия
- технологию отделки изделий вышивкой в технике счётных швов;
- общие сведения о полезном и вредном воздействии микроорганизмов на пищевые продукты, источники и пути проникновения болезнетворных микробов в организм человека;
- правила хранения и кулинарной обработки овощей
- общие сведения о пищевой ценности молока;
- санитарные условия первичной обработки рыбы и рыбных продуктов, правила оттаивания мороженой рыбы, способы обработки рыбы, способы жаренья рыбы;
- особенности варки крупяных каш, блюд из бобовых и макаронных изделий, технологию выпечки блинов, оладий;
- о первичной обработке муки, способах приготовления теста для блинов, оладий;
- технологию приготовления компотов, киселей;
- требования к качеству готовых блюд, правила подачи готовых блюд к столу, правила этикета, сервировка стола;
- способы приготовления обеда в походных условиях;
- материалы для ремонта и отделки жилого дома
- способы освещения и декоративного оформления помещения;
- правила простейшего ремонта сантехнического оборудования;
- основы производства и применения пиломатериалов;
- правила работы с изделиями из металла;
- виды парников, способы выращивания овощей в теплице и в поле.

уметь:

- определять овощи из семейства Паслёновые, Тыквенные; капустные растения; про водить работы в сооружениях защищённого грунта;
- использовать средства ухода и защиты одежды и обуви, знать основные требования по уходу за одеждой и обувью;
- определять из каких волокон сотканы ткани;
- выполнять ручные швы, подготавливать ткань к раскрою, выполнять простейший ремонт одежды.
- про водить уход за швейной машиной;
- проводить кулинарную обработку овощей;
- определять качество рыбы, оттаивать рыбу, готовить блюда из рыбы;
- определять качество круп, бобовых и макаронных изделий, проводить первичную обработку круп;

- приготавливать тесто для выпекания блинов, оладий;
- сервировать стол к ужину, составлять меню на ужин, соблюдать правила этикета;
- проводить гигиеническую уборку и декоративно оформлять помещение;
- проводить посев семян и высадку рассады овощей.

использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни:

- для получения технологических сведений из разнообразных источников информации;
- для организации индивидуальной и коллективной трудовой деятельности;
- для изготовления или ремонта изделий из различных материалов;
- для создания изделий или получения продукта с использованием ручных инструментов и приспособлений;
- для обеспечения безопасности труда;

Содержание учебного предмета

Раздел 1. Введение. Кулинария -11.

Физиология питания

Основные теоретические сведения

Влияние технологий обработки продуктов на здоровье человека. Источники и пути проникновения болезнетворных микробов в организм человека. Способы профилактики инфекций. Оказание первой медицинской помощи при ожогах и отравлениях.

Практические работы

Определение доброкачественности продуктов. Определение срока годности консервов по маркировке на банке.

Технология приготовления пищи.

Блюда из рыбы

Основные теоретические сведения

Кулинарная обработка продуктов. Способы термической обработки рыбы. Условия и сроки хранения полуфабрикатов и готовой продукции. Приготовление блюд из рыбы.

Практические работы

Первичная обработка и разделка рыбы. Приготовление жареной рыбы под маринадом. Приготовление супа из консервов.

Блюда из мяса.

Основные теоретические сведения

Кулинарная обработка продуктов. Ассортимент и использование отдельных частей туши животного. Способы термической обработки мяса. Условия и сроки хранения полуфабрикатов и готовой продукции.

Практические работы

Определение свежести мяса органолептическим методом. Первичная и тепловая обработка продуктов. Определение готовности блюда.

Кулинарная обработка различных видов изделий.

Приготовление кондитерских изделий. Изделия из дрожжевого, песочного, бисквитного, слоеного теста.

Основные теоретические сведения

Виды теста, рецептура и технология приготовления теста с различными разрыхлителями, влияние компонентов теста на качество изделия. Виды начинок и украшений для изделий из теста.

Практические работы

Приготовление печенья «Розочки».

Приготовление хлебобулочных изделий. Изделия из пресного теста.

Основные теоретические сведения

Рецептура теста для вареников и пельменей, способы его приготовления. Первичная обработка муки. Рецептура фарша.

Практические работы

Приготовление вареников и пельменей.

Сладкие блюда и десерты. Сахар, желирующие вещества и ароматизаторы в кулинарии.

Основные теоретические сведения

Сахар и его роль в питании человека. Роль десерта в праздничном обеде. Виды желирующих веществ и ароматизаторов. Рецепт сладких блюд (мусс, желе, суфле, самбук).

Практические работы

По выбору учащихся.

Заготовка продуктов

Основные теоретические сведения

Кулинарная обработка продуктов. Способы приготовления домашних запасов, причины порчи.

Практические работы

Первичная обработка овощей перед заготовкой. Подготовка тары. Определение количества соли и специй. Приготовление компотов, джемов.

Раздел 2. Материаловедение-4

Основные теоретические сведения

Классификация волокон. Процесс получения химических волокон, их свойства. Прокладочные, утепляющие материалы.

Практические работы

Определение раппорта в ткани сложных переплетений. Составление коллекции тканей саржевого и атласного переплетений.

Варианты объектов труда.

Определение состава ткани. Изготовление коллекции тканей из химических волокон.

Раздел 3. Швейная машина-4

Основные теоретические сведения

Принцип образования двухниточного стежка. Применение зигзагообразной строчки. Виды соединений деталей в узлах механизмов и машин, их условные обозначения на кинематических схемах. Устройство качающего челнока, работа механизма двигателя ткани. Получение простой и сложной строчки.

Классификация машинных швов, их назначение и конструкция, условное графическое изображение. Технология выполнения машинных швов.

Практические работы

Изготовление образцов машинных швов.

Варианты объектов труда.

Коллекция машинных швов.

Конструирование и моделирование плечевого изделия 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.

Теоретические сведения. Уход за швейной машиной; чистка и смазка движущихся и вращающихся частей. Приспособления к швейной машине для потайного подшивания и окантовывания среза.

Лабораторно-практические и практические работы Уход за швейной машиной: чистка и смазка.

Выполнение потайного подшивания и окантовывания с помощью приспособлений к швейной машине.

Раздел 4. Конструирование и моделирование изделий-16

Конструирование швейных изделий

Теоретические сведения. Понятие о поясной одежде, Виды поясной одежды. Конструкции юбок. Снятие мерок для изготовления поясной одежды. Построение чертежа прямой юбки.

Лабораторно-практические и практические работы

Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ

Снятие мерок и построение чертежа прямой юбки в натуральную величину.

Моделирование швейных изделий

Теоретические сведения. Приёмы моделирования поясной одежды. Моделирование юбки с расширением книзу. Моделирование юбки со складками. Подготовка выкройки к раскрою. Построение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, журнала мод, с СВ и из Интернета.

Лабораторно-практические и практические работы.

Моделирование юбки.

Получение выкройки швейного изделия из журнала мод. Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

Раздел 5. Технология изготовления швейных изделий-17

Теоретические сведения. Технология изготовления поясного швейного изделия. 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 с закрытым срезом и с открытым срезом.

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.

Лабораторно-практические и практические работы. Раскрой проектного изделия.

Изготовление образцов ручных и машинных работ.

Обработка среднего шва юбки с застёжкой-молнией.

Обработка складок.

Подготовка и про ведение примерки поясного изделия.

Обработка юбки после примерки: вытачек и боковых срезов, верхнего среза прямым притачным поясом, нижнего среза.

Выполнение прорезной петли и пришивание пуговицы.

Чистка изделия и окончательная влажно-тепловая обработка.

Раздел 6. Учебная проектная деятельность-3

Теоретические сведения. Цель и задачи проектной деятельности в 7 классе. Составные части годового творческого проекта семиклассников.

Практические работы. Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства». Творческий проект по разделу «Кулинария».

Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов».

Творческий проект по разделу «Художественные ремёсла».

Составление портфолио и разработка электронной презентации.

Презентация и защита творческого проекта.

Варианты творческих проектов: «Умный дом», «Комплект светильников для моей комнаты», «Праздничный сладкий стол», «Сладкоежки», «Праздничный наряд», «Юбка-КИЛТ», «Подарок своими руками», «Атласные ленточки» и др.

Раздел 7. Декоративно-прикладное творчество-12

Вязание крючком.

Основные теоретические сведения

Краткие сведения из истории старинного рукоделия. Инструменты и материалы. Правила подготовки пряжи к вязанию. Приемы основных петель. Чтение схем вязания. Правила безопасности труда.

у словные обозначения, применяемые при вязании крючком. Раппорт узора и его запись.

Вязание петель с накидом, ажурного полотна, вязание изделий по кругу.

Практические работы

Выполнение образцов вязания крючком. Работа со схемами узоров.

Варианты объектов труда.

Прихватка, салфетка.

Раздел 8. Технология ведения дома. Интерьер жилого помещения-5

Основные теоретические сведения

Роль комнатных растений в жизни человека.

Уход за комнатными растениями.

Разновидности комнатных растений.

Комнатные растения в интерьере квартиры.

Практические работы

Пересадка и перевалка растений.

Варианты объектов труда.

Комнатные цветы.

Тематическое планирование учебного предмета «Технология» 7 класс.

№	Наименование разделов	Всего часов
1	Введение. Кулинария.	11
2	Материаловедение.	4
3	Швейная машина.	4
4	Конструирование и моделирование плечевых изделий.	16
5	Технология изготовления плечевого изделия.	17
6	Учебная проектная деятельность.	3
7	Декоративно-прикладное творчество.	12
8	Технологии ведения дома. Интерьер жилого помещения	5
9	Всего	66

Календарно-тематическое планирование 7 класс

№ п/п	Наименование раздела программы, тема урока	Кол-во часов	Дата проведения
I	Введение. Кулинария	11	
1	Физиология питания	1	02.09.20
2	Мясо и мясные продукты	1	07.09
3	Механическая и тепловая обработка мяса	1	09.09
4	Кисломолочные продукты и блюда из них	1	14.09
5	Мучные изделия	1	16.09
6	Приготовление изделий из пресного теста	1	21.09
7	Фрукты и ягоды	1	23.09
8	Сладкие блюда	1	28.09
9	Заготовка продуктов. Домашнее консервирование	1	30.09
10	Стерилизованные консервы	1	05.10
11	Приготовление обеда в походных условиях	1	07.10

II	Материаловедение	4	
12	Химические волокна	1	12.10
13	Свойства химических волокон и тканей из них	1	14.10
14	Нетканые материалы из химических волокон	1	19.10
15	Уход за одеждой из химических волокон	1	21.10
III	Швейная машина	4	
16	Применение зигзагообразной строчки	1	02.11
17	Приспособления к швейной машине	1	09.11
18	Машинные швы	1	11.11
19	Изготовление образцов машинных швов	1	16.11
IV	Конструирование и моделирование плечевых изделий	10	
20	Силуэт и стиль в одежде	1	18.11
21	Требования, предъявляемые к одежде	1	23.11
22	Снятие мерок для построения основы чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом	1	25.11
23	Построения основы чертежа плечевого изделия	1	30.11
24	Построение основы чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом	1	02.12
25	Построение основы чертежа	1	07.12
26	Моделирование плечевого изделия с цельнокроеным рукавом	1	09.12
27	Разработка моделей	1	14.12
28	Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек или журнал мод	1	16.12
29	Выкройки швейного изделия	1	21.12
V	Технология изготовления плечевого изделия	17	
30	Раскрой изделия	1	23.12

31	Выполнение раскроя изделия	1	11.01.21
32	Дублирование деталей	1	13.01
33	Подготовка изделия к примерке	1	18.01
34	Проведение примерки. Устранение дефектов	1	20.01
35	Обработка вытачек, среднего шва спинки, плечевых швов и нижних срезов рукавов	1	25.01
36	Обработка изделия	1	27.01
37	Обработка срезов подкройной обтачкой	1	01.02
38	Обработка изделия	1	03.02
39	Обработка срезов косой обтачкой	1	08.02
40	Обработка изделия	1	10.02
41	Обработка боковых срезов	1	15.02
42	Обработка изделия	1	17.02
43	Обработка горловины и бортов	1	22.02
44	Обработка отрезного изделия	1	24.02
45	Обработка нижнего среза изделия	1	01.03
46	Окончательная отделка изделия	1	03.03
VI	Учебная проектная деятельность	3	
47	Аналитический этап	1	10.03
48	Технологический этап	1	15.03
49	Контрольный этап	1	17.03
VII	Декоративно-прикладное творчество	12	
	Вязание крючком		
50	Инструменты и материалы для вязания крючком	1	29.03

51	Основные виды петель. Вывязывание начальных петель	1	31.03
52	Вывязывание цепочки воздушных петель	1	05.04
53	Вывязывание соединительных столбиков	1	07.04
54	Вывязывание столбиков без накида	1	12.04
55	Вывязывание столбиков с накидом	1	14.04
56	Вывязывание столбиков с двумя и тремя накидами	1	19.04
57	Вязание полотна	1	21.04
58	Вывязывание столбика без накида различными способами	1	26.04
59	Вязания по кругу	1	28.04
60	Вязания квадрата	1	05.05
61	Вязания шестиугольника	1	12.05
ИХ	Декоративная обработка древесины	5	
62	Роль комнатных растений в жизни человека	1	17.05
63	Уход за комнатными растениями	1	19.05
64	Перевалка (пересадка) комнатных растений	1	24.05
65	Разновидности комнатных растений	1	26.05
66	Комнатные растения в интерьере квартиры	1	31.05
	ИТОГО	66	

«Рассмотрено»	«Согласовано»
Протокол заседания методического объединения учителей гуманитарного цикла № 1 МБОУ СОШ № 68 от «28» августа 2020г. Руководитель МО школы: _____ / _____ / (подпись) (расшифровка подписи)	Заместитель директора школы по УВР МБОУ СОШ № 68 _____ / _____ / (подпись) (расшифровка подписи) «31» августа 2020г.

