

МБОУ «Средняя общеобразовательная школа №3 с крымскотатарским языком обучения»
городского округа Судак

Рассмотрено и одобрено
На заседании ШМО
Протокол № 1
«21» 08 2017г

СОГЛАСОВАНО
Заместитель директора по УВР
П.С. Алиева
«22» 08 2017г



Рабочая программа
по технологии

для 7 класса

на 2017/2018 учебный год

Составитель:
АЛИЕВА ПАКИЗЕ СЕРВЕРИЕВНА
Учитель высшей квалификационной категории

СУДАК - 2017

Планируемые результаты освоения учебного предмета

Личностные результаты:

- 1) Воспитание патриотизма, осознание своей этнической принадлежности, знание истории, языка, культуры своего народа, своего края, основ культурного наследия народов Крыма; усвоение гуманистических, демократических и традиционных ценностей многонационального российского общества; воспитание чувства ответственности и долга перед Родиной;
- 2) формирование ответственного отношения к учению, уважительного отношения к труду, развития опыта участия в социально значимом труде;
- 3) формирование коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками, детьми старшего и младшего возраста, взрослыми в процессе образовательной, общественно полезной, учебно- исследовательской, творческой и других видов деятельности;
- 4) формирование ценности здорового и безопасного образа жизни; усвоение правил индивидуального и коллективного безопасного поведения в чрезвычайных ситуациях, угрожающих жизни и здоровью людей, правил поведения на транспорте и на дорогах;
- 5) формирование основ экологической культуры соответствующей современному уровню экологического мышления, развитие опыта экологически ориентированной рефлексивно-оценочной и практической деятельности в жизненных ситуациях;
- 6) развитие эстетического сознания через освоение художественного наследия народов России и мира, творческой деятельности эстетического характера.
- 7) осознание значения семьи в жизни человека и общества, принятие ценности семейной жизни, уважительное и заботливое отношение к членам своей семьи.

Метапредметные результаты:

- 1) умение самостоятельно определять цели своего обучения, ставить и формулировать для себя новые задачи в учёбе и познавательной деятельности, развивать мотивы и интересы своей познавательной деятельности;
- 2) умение самостоятельно планировать пути достижения целей, в том числе альтернативные, осознанно выбирать наиболее эффективные способы решения учебных и познавательных задач;
- 3) умение соотносить свои действия с планируемыми результатами, осуществлять контроль своей деятельности в процессе достижения результата, определять способы действий в рамках предложенных условий и требований, корректировать свои действия в соответствии с изменяющейся ситуацией;

- 4) умение оценивать правильность выполнения учебной задачи, собственные возможности её решения;
- 5) владение основами самоконтроля, самооценки, принятия решений и осуществления осознанного выбора в учебной и познавательной деятельности;
- 6) умение определять понятия, создавать обобщения, устанавливать аналогии, классифицировать, самостоятельно выбирать основания и критерии для классификации, устанавливать причинно-следственные связи, строить логическое рассуждение, умозаключение (индуктивное, дедуктивное и по аналогии) и делать выводы;
- 7) умение создавать, применять и преобразовывать знаки и символы, модели и схемы для решения учебных и познавательных задач;
- 8) навыки смыслового чтения;
- 9) умение организовывать учебное сотрудничество и совместную деятельность с учителем и сверстниками; работать индивидуально и в группе: находить общее решение и разрешать конфликты на основе согласования позиций и учёта интересов; формулировать, аргументировать и отстаивать своё мнение;
- 10) умение осознанно использовать речевые средства в соответствии с задачей коммуникации для выражения своих чувств, мыслей и потребностей; планирования и регуляции своей деятельности; владение устной и письменной речью, монологической контекстной речью;
- 11) формирование и развитие компетентности в области использования информационно-коммуникационных технологий (далее ИКТ–компетенции);
- 12) формирование и развитие экологического мышления, умение применять его в познавательной, коммуникативной, социальной практике и профессиональной ориентации.

Предметные результаты изучения «Технологии» в составе предметной области «Технология»:

- 1) осознание роли техники и технологий для прогрессивного развития общества; формирование целостного представления о техносфере, сущности технологической культуры и культуры труда; уяснение социальных и экологических последствий развития технологий промышленного и сельскохозяйственного производства, энергетики и транспорта;
- 2) овладение методами учебно-исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирования, конструирования и эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда;

- 3) овладение средствами и формами графического отображения объектов или процессов, правилами выполнения графической документации;
- 4) формирование умений устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным предметам для решения прикладных учебных задач;
- 5) развитие умений применять технологии представления, преобразования и использования информации, оценивать возможности и области применения средств и инструментов ИКТ в современном производстве или сфере обслуживания;
- 6) формирование представлений о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованности на рынке труда.

Содержание учебного предмета

Раздел 1. Кулинария

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

Механическая кулинарная обработка муки. Способы приготовления теста для блинов, оладий и блинчиков. Пищевые разрыхлители теста, их роль в кулинарии. Технология выпечки блинов, оладий и блинчиков. Блины с приправами.

Оборудование, посуда и инвентарь для замешивания теста и выпечки блинов. Подача блинов к столу. Технология приготовления пресного слоеного теста. Влияние количества яиц, соли, масла на консистенцию теста и качество готовых изделий.

Ножи и выемки для формования теста. Условия выпекания изделий из пресного слоеного теста, способы определения готовности. Рецепт и технология приготовления песочного теста. Влияние количества жиров и яиц на пластичность теста и рассыпчатость готовых изделий. Правила раскатки песочного теста.

Инструмент для раскатки и разделки теста. Фруктовые начинки и кремы для тортов и пирожных из песочного теста. Ароматизирование песочного теста ванилью, лимонной

цедрой, лимонным соком, шоколадом и др. Формование и выпечка изделий из песочного теста (температура выпечки, определение готовности).

1. Приготовление вареников с начинкой.
2. Выпечка блинов.
3. Выпечка кондитерских изделий из пресного слоеного теста.
4. Выпечка изделий из песочного теста.

Тема 3: СЛАДКИЕ БЛЮДА, 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.

1. Приготовление и художественное оформление сладких и десертных блюд.

Тема: 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).

Приготовление варенья из ягод. Приготовление джема, повидла. Приготовление цукатов апельсиновых корок. Черная смородина с сахаром без стерилизации.

Раздел 2. Создание изделий из текстильных материалов

Тема1: ЭЛЕМЕНТЫ МАТЕРИАЛОВЕДЕНИЯ

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.

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

Тема 2: ЭЛЕМЕНТЫ МАШИНОВЕДЕНИЯ

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

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 ШВЕЙНЫХ ИЗДЕЛИЙ

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

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

Тема 4: ТЕХНОЛОГИЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ ШВЕЙНЫХ ИЗДЕЛИЙ

Особенности раскладки выкройки на ткани с направленным рисунком. Выкраивание подкройной обтачки. Перенос контурных и контрольных линий выкройки на ткань. Способы обработки проймы, горловины, застежек. Обработка плечевых срезов тесьмой,

притачивание кулиски. Обработка деталей края. Способы обработки проймы, горловины, застежки. Сборка изделия. Обработка средних и шаговых швов. Порядок проведения примерки, выявление и исправление дефектов изделия. Обработка выреза горловины подкройной обтачкой. Отделка и влажно-тепловая обработка изделия. Контроль и оценка качества готового изделия.

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

Тема 5: Рукоделие. Художественные ремесла

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. Раппорт узора и его запись. Работа с журналами мод.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ

1. Изготовление образцов вязания крючком.
2. Изготовление одежды для чашки.
3. Коврик под горячее.

Раздел 3. Технология ведения дома

Тема 1: БЫТОВЫЕ ЭЛЕКТРОПРИБОРЫ

Электроосветительные и электронагревательные приборы. Лампы накаливания и люминесцентные лампы дневного света, их достоинства, недостатки и особенности эксплуатации. 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.

1. Подбор бытовых приборов по их мощности.

2. Замена гальванических элементов питания.

3. Изучение зависимости направления и скорости вращения коллекторного электродвигателя от приложенного напряжения.

Раздел 5 . Творческие проекты

Тема 1: ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ И СОЗИДАТЕЛЬНАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ

Изготовление изделий декоративно-прикладного искусства для украшения интерьера. Оформление интерьера декоративными растениями. Изготовление ажурного воротника. Организация и проведение праздника (юбилей, день рождения ...).

Вязание на спицах ассортимент изделий, выполняемых в технике вязания на спицах. Материалы и инструменты для вязания. Характеристика шерстяных, пуховых, хлопчатобумажных и шелковых нитей. Правила подбора

спиц в зависимости от качества и толщины нити. Правила начала вязания на двух и пяти спицах. Набор петель. Условные обозначения, применяемые при вязании на спицах. Технология выполнения простых петель различными способами. Воздушная петля. Убавление и прибавление петель.

Закрывание петель. Соединение петель по лицевой и изнаночной сторонам. Вязание двумя нитками разной толщины.

1. Вязание образцов и изделий на спицах.

2. Выполнение эскизов вязаных декоративных элементов, для платья.

Тематическое планирование

№ п/п	Наименование разделов и тем	Учебные часы
1	Введение	2
2	Кулинария: физиологии питания	2
3	Кулинария: технология приготовления пищи	10
4	Заготовка продуктов	2
5	Рукоделие: вязание крючком. Элементы материаловедения	12
6	Элементы машиноведения	4
7	Конструирование и моделирование плечевого изделия	8
8	Технология изготовления плечевого изделия	14
9	Технология ведения дома	4
10	Электротехнические работы	2
11	Творческие проектные работы	8
Итого		68

Приложение 1
к рабочей программе по
технологии 7 класс

Составлено на основе: примерной программы основного общего образования по Технологии (обслуживающий труд) с учетом авторской программы по «Технологии» (обслуживающий труд). О.А.Кожина, С.Э. Маркуцкая. М: Москва «Дрофа» (2014 год). Учебник: Технология. Обслуживающий труд. 7 класс.: учеб. для общеобразоват. учреждений/ О. А. Кожина, Е. Н. Ку дакова, С. Э. Маркуцкая.- М.: Дрофа, 2013

2 часа в неделю, 68 часов в год

№ п/п	Дата		Количество часов	Название раздела (кол-во часов), темы урока	Примечание
	План	Факт			
1				Предмет технологии. Роль технологии в жизни людей.	
2				Техника безопасности и правила поведения на уроке.	
				Кулинария: физиологи питания	
3				Микроорганизмы в жизни человека.	
4				Пищевые инфекции и отравления, профилактика и первая при них помощь	
				Кулинария: технология приготовления пищи	
5				Изделия из дрожжевого, песочного, бисквитного и слоеного теста	
6				Изделия из дрожжевого, песочного, бисквитного и слоеного теста	
7				Изделия из пресного теста.	
8				Технология приготовления пельменей и вареников	
9				Изготовление пресного теста и начинки для вареников с творогом	
10				Изготовление пресного теста и начинки для вареников с творогом	
11				Сладкие блюда и десерты.	
12				Сахар, желирующие вещества и ароматизаторы в кулинарии	
13				Украшение десертных блюд. Подача десерта к столу	
14				Украшение десертных блюд. Подача десерта к столу	
				Заготовка продуктов	
15				Сладкие заготовки.	
16				Способы приготовления, условия и сроки хранения	
				Рукоделие: вязание крючком. Элементы материаловедения	

17				Вязание крючком: традиции и современность.	
18				Инструменты и материалы, узоры и их схемы	
19				Подготовка инструментов и материалов к работе.	
20				Набор петель крючком	
21				Выполнение образцов вязания полустолбиком различными способами вывязывания петель	
22				Выполнение образцов вязания полустолбиком различными способами вывязывания петель	
23				Технология выполнения различных петель и узоров.	
24				Вязание полотна крючком	
25				Вязание крючком образцов	
26				Вязание крючком образцов	
27				Технология производства и свойства искусственных волокон и тканей из них.	
28				Виды переплетений нитей в тканях	
				Элементы машиноведения	
29				Виды соединений деталей в узлах механизмов машин.	
30				Двухниточный машинный стежок и принцип получения простой и зигзагообразной строчки	
31				Наладка швейной машины (практическая работа).	
32				Устранение неполадок в работе швейной машины	
				Конструирование и моделирование плечевого изделия	
33				Виды женского легкого платья и спортивной одежды.	
34				Зрительные иллюзии в одежде и эскизная разработка модели изделия	
35				Снятие мерок для плечевого изделия.	
36				Построение основы чертежа плечевого изделия в масштабе 1: 4	
37				Особенности моделирования плечевого изделия.	
38				Моделирование изделия выбранного фасона	
39				Построение чертежа выкройки в натуральную величину	
40				Подготовка выкройки к раскрою	

				Технология изготовления плечевого изделия	
41				Правила подготовки ткани к раскрою и экономная раскладка.	
42				Раскладка выкройки, обмеловка и раскрой ткани	
43				Перенос контурных и контрольных точек и линий на деталях кроя.	
44				Способы обработки изделия в зависимости от модели и ткани	
45				Обработка деталей кроя.	
46				Скалывание и сметывание деталей кроя	
47				Правила ТБ ВТО.	
48				Обработка выреза горловины обтачной	
49				Проведение примерки, выявление и устранение дефектов	
50				Проведение примерки, выявление и устранение дефектов	
51				Стачивание деталей и выполнение отделочных работ	
52				Стачивание деталей и выполнение отделочных работ	
53				Влажно-тепловая обработка изделия	
54				Контроль качества и оценка изделия	
				Технология ведения дома	
55				Эстетика и экология жилища.	
56				Основные элементы системы энерго- и теплоснабжения, водопровода и канализации	
57				Требования к интерьеру детской и прихожей.	
58				Выполнение эскиза интерьера детской комнаты или прихожей	
				Электротехнические работы	
59				Электроосветительные и электронагревательные приборы.	
60				Электроприводы	
				Творческие проектные работы	
61				Тематика творческих проектов и этапы их выполнения.	
62				Организационноподготовительный этап выполнения творческого проекта	
63				Выбор оборудования, инструментов и приспособлений	

64				Составление технологической последовательности выполнения проекта	
65				Технологический этап выполнения творческого проекта (конструирование, моделирование, изготовление изделий)	
66				Технологический этап выполнения творческого проекта (конструирование, моделирование, изготовление изделий)	
67				Заключительный этап	
68				Заключительный этап	

