

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение

«Химико-технологическая школа «СинТез» г.Перми

ПРИНЯТО

ШМО учителей

Естественно научного цикла

протокол № 01 от «28» августа 2018 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор школы  Погребницкая Е.М.

Приказ № 01-10-304 от «30» августа 2018г.



## Рабочая программа

Технология 7 класс

на 2018 — 2019 учебный год.

Количество часов					
в год	в неделю	1-я четверть	2-я четверть	3-я четверть	4-я четверть
70	2	16	16	20	18

Количество контрольных работ			
1-я четверть	2-я четверть	3-я четверть	4-я четверть

Составитель программы :

Сапожникова А. И.учитель, соответствие  
занимаемой должности

СОГЛАСОВАНО.

Зам. директора по УВР Чернова Т.А.

г. Пермь 2018 г.

## ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

### Технология 7 класс (девочки)

В настоящее время к числу актуальных проблем относится проблема модернизации художественно - эстетического образования в школе. Развивать творческие способности. Проявлять самостоятельность, ответственность. Использовать разные технологии в своей деятельности. Технология как один из предметов естественно - научного цикла в Российской школе содействует овладению общетрудовых умений Созданию продуктов труда, умению ведения домашнего хозяйства, воспитание трудолюбия.

Как часть образовательной области «Технология» учебный предмет технология тесно связан с такими предметами как математика, химия, биология, изо.

Специфика учебного предмета технология определяется тем, что он представлен несколькими разделами такими как « Создание изделия из текстильных и природных материалов», « Кулинария», « Технология ведения дома», « Декоративно - прикладное искусство» , « Творческие проекты». Данная учебная программа по технологии к учебнику В.Д. Симоненко составлена на основе Федерального компонента государственного стандарта основного общего образования.

Учебная программа по технологии для 7 класса основной общеобразовательной школы составлена на основе обязательного минимума содержания технологического образования, на основе программы: «Технология» 5-9 классы под редакцией В.Д. Симоненко. При реализации рабочей программы используется УМК Симоненко В.Д., входящий в Федеральный перечень учебников на 2013 - 2014 учебный год, утвержденный Министерством образования и науки РФ.

#### **Цель обучения технологии:**

- освоение технологических знаний, технологической культуры на основе включения учащихся в разнообразные виды технологической деятельности по созданию лично или общественно значимых продуктов труда;

- овладение общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для поиска и использования технологической информации, проектирование и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства самостоятельно и осознанного определения жизненных и профессиональных планов; безопасными приемами труда;

развитие познавательных интересов, технического мышления пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;

воспитания 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.

### **Задачи обучения:**

- приобретение знаний о взаимодействии природы, общества и человека, об экологических проблемах и способах их разрешения, о негативных последствиях влияния трудовой деятельности человека, элементах машиноведения, культуры дома, технологии обработки ткани и пищевых продуктов, художественной обработке материалов, об информационных технологиях;
- воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремленности, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда;
- овладение способами деятельности:
  - умение действовать автономно: защищать свои права, интересы, проявлять ответственность, планировать и организовывать личностные планы, самостоятельно приобретать знания, используя различные источники;
  - способность работать с разными видами информации: диаграммами, символами, текстами, таблицами, графиками и т.д., критически осмыслить полученные сведения, применять их для расширения своих знаний;
  - умение работать в группе: устанавливать хорошие взаимоотношения, разрешать конфликты и т.д.;

- освоение компетенций - коммуникативной, ценностно-смысловой, культурно-эстетической, социально-трудовой, личностно-саморазвивающей.
- выполнять на универсальной швейной машине следующие швы: стачной в заутюжки, расстрочной, накладной с закрытым срезом, в подгибку с открытым и закрытым срезом, правила обработки накладных карманов и бретелей, подготавливать ткань к раскрою, переносить контурные и контрольные линии на ткань, наметывать и подстрачивать карманы, обрабатывать срезы швов в подгибку с закрытым срезом, определять качество готового изделия, ремонтировать одежду заплатами.

***Должны знать:***

- о влиянии на качество пищевых продуктов отходов промышленного производства, ядохимикатов, пестицидов и т.п.
- 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 жаренья мяса, посуду 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;
- ***осуществлять поиск необходимой информации в области кулинарии и обработки тканей;***

- работать с кухонным оборудованием, инструментами, горячими жидкостями, проводить первичную обработку всех овощей, выполнять нарезку овощей, готовить блюда из сырых и вареных овощей, определять свежесть яиц и готовить блюда из них, нарезать хлеб для бутербродов, готовить различные бутерброды, горячие напитки, сервировать стол к завтраку;
- разрабатывать и оформлять интерьер кухни и столовой изделиями собственного изготовления, чистить посуду из металла, стекла, керамики и древесины, поддерживать нормальное санитарное состояние кухни и столовой;
- определять в ткани нити основы и утка, лицевую и изнаночную стороны;
- включать и отключать маховое колесо от механизма машины, наматывать на шпульку, заправлять верхнюю и нижнюю нитки, запускать швейную машину и регулировать ее скорость, выполнять машинные строчки (по прямой, по кривой, с поворотом на определенный угол с подъемом прижимной лапки, регулировать длину стежка);
- переводить рисунок вышивки на ткань, подбирать иглы и нитки, заправлять изделие в пяльцы, закреплять рабочую нитку на ткани без узла, выполнять простейшие ручные швы;
- подготавливать материалы лоскутной пластики к работе, подбирать материалы по цвету, рисунку и фактуре, пользоваться инструментами и приспособлениями, шаблонами, соединять детали лоскутной пластики между собой, использовать прокладочные материалы;
- читать и строить чертеж фартука, снимать мерки, записывать результаты измерений, выполнять моделирование, подготавливать выкройку к раскрою;
- способы приготовления пресного теста, раскатки теста, способы защипки краев 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 легкого 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 закрытыми срезами) и краевых( окантовочного с открытыми и закрытыми срезами, окантовочного тесьмой), технологическую последовательность обработки проймы и горловины подкройной и косой обтачной, притачивание кулиски;
- экономную раскладку выкройки из ткани с направленным рисунком, технологическую последовательность раскроя ткани, правила подготовки и проведения первой примерки, выявление и исправление дефектов изделия;
- единство стиля костюма, прически, косметики и интерьера, правила пользования средствами косметики и снятия масок, выполнение макияжа.

### Календарно тематическое планирование по технологии (девочки)

#### 7 класс

Номер урока	Наименование разделов и тем	Плановые сроки	Скорректированные сроки прохождения
<b>Введение(2ч.)</b>			
1-2	Первичный инструктаж на рабочем месте. Задачи на год.	03.09-07.09	
<b>Материаловедение(6ч.)</b>			
3-4	Химические волокна.	10.09-14.09	
5-6	Свойства химических волокон. Нетканые материалы.	17.09-21.09	
7-8	Уход за одеждой из химических волокон.	24.09-28.09	
<b>Швейные машины (4ч.)</b>			
9-10	Применение зигзагообразной строчки,	01.10-05.10	

	приспособление к швейной машине		
11-12	Машинные швы.	08.10-12.10	
Конструирование и моделирование швейного изделия (юбка) (10ч.)			
13-14	Силуэт и стиль в одежде. Снятие мерок.	15.10-19.10	
15-16	Конструирование юбки.	22.10-26.10	
17-18	Конструирование юбки. Моделирование юбки.	05.11-09.11	
19-20	Моделирование юбки.	12.11-16.11	
21-22	Получение выкройки юбки.	19.11-23.11	
Технология изготовления швейного изделия (юбка)(18ч)			
23-24	Раскрой изделий, дублирование деталей.	26.11-30.11	
25-26	Проведение первой примерки, устранение дефектов.	02.12-06.12	
27-28	Обработка боковых швов.	09.12-13.12	
29-30	Обработка застежки в боковом шве юбки тесьмой -молнии.	16.12-20.12	
31-32	Обработка верхнего среза юбки притачным поясом.	23.12-27.12	
33-34	Обработка нижнего среза юбки швом в подгибку с закрытым срезом.	14.01.19-18.01	
35-36	Окончательная отделка изделия.	21.01-25.01	
37-38	Окончательная отделка изделия.	28.01-01.02	
39-40		04.02-08.02	
Интерьер жилого дома (4ч.)			
41-42	Роль комнатных растений в жизни человека.	11.02-15.02	
43-44	Комнатные растения в интерьере.	18.02-22.02	
Декоративно прикладное творчество «Вязание крючком»(8ч.)			
45-46	Инструменты и материалы. Основные виды петель.	25.02-01.03	
47-48	Вязание полотна	04.02-08.03	
49-50	Вязание по кругу.	11.03-15.03	
51-52	Вязание изделия.	18.03-22.03	
Творческая проектная деятельность (2ч.)			
53-54	Защита проекта.	01.04-05.04	
Кулинария (16ч)			
55-56	Физиология питания. Мясо и мясные продукты.	08.04-12.04	
57-58	Механическая и тепловая обработка мяса.	15.04-19.04	
59-60	Кисломолочные продукты и блюда из них.	22.04-26.04	
61-62	Мучные изделия.	29.04-03.05	
63-64	Приготовление изделий из пресного	06.05-10.05	

	теста.		
65-66	Фрукты и ягоды. Сладкие блюда.	13.05-17.05	
67-68	Заготовка продуктов. Домашнее консервирование. Стерилизование.	20.05-24.05	
69-70	Приготовление обеда в походных условиях	27.05-31.05	