

Муниципальное автономное образовательное учреждение  
«Средняя общеобразовательная школа №35»

«УТВЕРЖДАЮ»  
директор МАОУ СОШ №35  
Пахомова Л.Г. \_\_\_\_\_

Приказ № \_\_\_\_ от \_\_\_\_\_  
«11» сентября 2017 год

«СОГЛАСОВАНО»  
на МС школы №35  
протокол № 1  
от «30» августа 2017год  
Руководитель МС  
Попова Е.Н. \_\_\_\_\_

Рассмотрено  
на заседании МО и техноло-  
гии протокол № 1  
от «28» августа 2017 год  
Руководитель МО  
Чиркова Т.Ю. \_\_\_\_\_

## Рабочая учебная программа

по предмету «Технология»  
7 класс

на 2016-2017 учебный год

### Рабочая программа разработана на основе:

1. Примерная программа по технологии для учащихся 5-9 классов, М.: Просвещение, 2010 год;
2. Авторской программы по технологии А. Т. Тищенко, Н. В. Сеница, В. Д. Симоненко издательский центр «Вентана-Граф» 2012год.

**Программу составила:** Чиркова Татьяна Юрьевна учитель технологии, категория  
- высшая

Улан-Удэ 2017 г.

## Пояснительная записка

Рабочая программа по технологии составлена на основе следующих нормативно - правовых документов:

1. Федеральный закон от 29.12.2012 года №273-ФЗ; «Об образовании в Российской Федерации» (с изм. и доп. вступ. в силу с 24.07.2015)
2. Закон Республики Бурятия от 13.12.2013 г. № 240-V «Об образовании в Республике Бурятия»
3. Программа основного общего образования «Технология», 5-8 классы рекомендованная Департаментом общего среднего образования Министерства образования Российской Федерации, М.: Издательский центр «Вентана-Граф», 2012г.
4. Авторы программы: А.Т. Тищенко, Н.В.Синица, В.Д.Симоненко.
5. Учебный план МАОУ «СОШ №35» на 2016/2017 учебный год.
6. Положение о рабочей программе

**Цель программы:**

- формирование представлений о технологической культуре производства,
- развитие культуры труда подрастающих поколений,
- становление системы технических и технологических знаний и умений,
- воспитание трудовых, гражданских и патриотических качеств личности.

**Задачами курса являются:**

- сформировать у учащихся необходимые в повседневной жизни базовые приемы ручного и механизированного труда с использованием распространенных инструментов, механизмов и машин;
- овладеть способами управления отдельными видами распространенной в быту техники, необходимой в быденной жизни и будущей профессиональной деятельности;
- научить применять в практической деятельности знания, полученные при изучении основ наук.

### 1. Общая характеристика учебного предмета «Технология»

Обучение школьников технологии строится на основе освоения конкретных процессов преобразования и использования материалов, энергии, информации, объектов природной и социальной среды.

Все разделы программ содержат основные теоретические сведения, практические работы и объекты труда. Основная форма обучения — учебно-практическая деятельность учащихся. Приоритетными методами являются упражнения, лабораторно-практические, учебно-практические работы. В программе предусмотрено выполнение школьниками творческих проектов и заданий. Соответствующая тема по учебному плану программы дается в конце каждого года обучения. Вместе с тем методически возможно построение годового учебного плана занятий с введением в учебный процесс творческой, проектной деятельности с начала или с середины учебного года. При организации творческой или проектной деятельности учащихся большое внимание уделяется на потребительское назначение того изделия, которое они предлагают в качестве творческой идеи.

Отличительной особенностью программ является то, что процесс создания любого изделия начинается с выполнения эскизов, зарисовок лучших образцов, составления вариантов композиций. Выполнение макетирования предваряется под-

бором материалов по их технологическим свойствам, цвету и фактуре поверхности, выбором художественной отделки изделия. При изготовлении изделий наряду с технологическими требованиями большое внимание уделяется эстетическим, экологическим и эргономическим требованиям. Учащиеся знакомятся с национальными традициями и особенностями культуры и быта народов России, экономическими требованиями: рациональное расходование материалов, утилизация отходов.

Разнообразие видов деятельности и материалов для работы позволяет не только расширить политехнический кругозор учащихся, но и раскрыть индивидуальные способности каждого ученика, что, безусловно, окажет благотворное влияние на дальнейшее обучение, будет способствовать осознанному выбору профессии.

Основной формой организации учебного процесса является сдвоенный урок, который позволяет организовать практическую творческую деятельность, причем проекты могут выполняться учащимися как в специально выделенное время в программе, так и интегрировать с другими разделами программы.

## **2. Описание места предмета «Технология» в базисном учебном плане школы**

Базисный учебный план образовательного учреждения на этапе основного общего образования должен включать 238 учебных часа для обязательного изучения предмета «Технология». В том числе: в 5, 6, 7 классах по 68 часов, из расчета 2 учебных часа в неделю. В 8 классе 34 часа в год, из расчета 1 учебный час в неделю.

Программа переработана с учетом особенностей учебно-материальной и технической базой МАОУ «СОШ №35»

## **3. Требование к уровню подготовки по итогам изучения данного предмета**

В результате изучения технологии ученик независимо от изучаемого раздела должен:

**знать/понимать** основные технологические понятия; назначение и технологические свойства материалов; назначение и устройство применяемых ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования; виды, приемы и последовательность выполнения технологических операций, влияние различных технологий обработки материалов и получения продукции на окружающую среду и здоровье человека; профессии и специальности, связанные с обработкой материалов, созданием изделий из них, получением продукции;

**уметь** рационально организовывать рабочее место; находить необходимую информацию в различных источниках, применять конструкторскую и технологическую документацию; составлять последовательность выполнения технологических операций для изготовления изделия или получения продукта; выбирать материалы, инструменты и оборудование для выполнения работ; выполнять технологические операции с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования; соблюдать требования безопасности труда и правила пользования ручными инструментами, машинами и оборудованием; осуществлять доступными средствами контроль качества изготавливаемого изделия (детали); находить и устранять допущенные дефекты; проводить разработку учебного проекта изготовления изделия или получения продукта с использованием освоенных технологий и

доступных материалов; планировать работы с учетом имеющихся ресурсов и условий; распределять работу при коллективной деятельности;

**использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни** для получения технико-технологических сведений из разнообразных источников информации; организации индивидуальной и коллективной трудовой деятельности; изготовления или ремонта изделий из различных материалов; создания изделий или получения продукта с использованием ручных инструментов, машин, оборудования и приспособлений; контроля качества выполняемых работ с применением мерительных, контрольных и разметочных инструментов; обеспечения безопасности труда; оценки затрат, необходимых для создания объекта труда или услуги; построения планов профессионального образования и трудоустройства.

#### **4. Содержание учебного предмета 7 класс (68 часов)**

##### **Раздел 1. *Технология обработки пищевых продуктов (18 ч)***

##### **Тема 1. 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.

##### **Тема 2. 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.

##### **Тема 3. Блюда из кисломолочных продуктов**

###### Основные теоретические сведения

Значение кисломолочных продуктов в питании человека. Ассортимент кисломолочных продуктов. *Виды бактериальных культур для приготовления кисломолочных продуктов.*

### Практические работы

Приготовление простокваши, кефира, творога в домашних условиях. Приготовление блюда из кисломолочных продуктов.

Варианты объектов труда кефир, сырники, запеканка из творога.

**Тема 4.** Блюда из вареного мяса.

### Основные теоретические сведения

Значение и место мясных блюд в питании. Виды мясного сырья, его краткая характеристика. Способы определения качества мяса. Сроки и способы хранения. Первичная обработка мяса. Санитарные условия первичной обработки мяса и мясных продуктов. Условия и сроки хранения полуфабрикатов. Приготовление блюда из вареного мяса. Правила варки мяса для вторых блюд. Принципы подбора гарниров и соусов к мясным блюдам.

Посуда и инвентарь, применяемые для приготовления мясных блюд.

### Практические работы

Определение качества мяса органолептическим методом. Приготовление блюда из вареного мяса.

Варианты объектов труда Говядина отварная с гарниром. Разварная говядина. Фрикасе из грудинки с рисом.

**Тема 4.** Блюда из жареного мяса.

### Основные теоретические сведения

Способы жаренья мяса и мясных полуфабрикатов. Блюда из мяса, жаренного порционными кусками, натуральными и панированными кусками. Блюда из рубленого мяса и котлетной массы. Время жаренья и способы определения готовности блюда.

### Практические работы

Приготовление блюда из жареного мяса. Правила жарки мяса для вторых блюд. Принципы подбора гарниров и соусов к мясным блюдам.

Варианты объектов труда Бефстроганов. Мясо, жаренное в сметане с луком. Свинина жареная. Котлеты рубленые с рисом. Говядина жареная с гарниром и другие блюда из мяса.

**Тема 5.** Изделия из пресного теста

### 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.

**Тема 6.** 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.

тов 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.

### **Тема 7. Приготовление обеда в походных условиях (2 ч)**

#### Основные теоретические сведения

Обеспечение сохранности продуктов. Посуда для приготовления пищи в походных условиях. Природные источники воды. Способы обеззараживания воды. Способы разогрева и приготовления пищи в походных условиях. Соблюдение мер противопожарной безопасности.

#### Практическая работа:

Расчет количества, состава и стоимости продуктов для похода.

## **Раздел 2. Создание изделий из текстильных материалов. (30 ч)**

### **Тема 1. Элементы материаловедения (4 ч).**

#### 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.

### **Тема 2. Элементы машиноведения (4 ч).**

#### 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. Настройка 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.

### **Тема 3. Конструирование и моделирование плечевого изделия с цельнокроеным рукавом (6 ч).**

#### 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.

#### **Тема 4. Технология изготовления плечевого изделия (18 ч).**

### 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.

#### **Тема 4. Художественная обработка**

Вязание крючком

### Основные теоретические сведения

Краткие сведения из истории старинного рукоделия. Материалы и инструменты для вязания. Характеристика шерстяных, пуховых, хлопчатобумажных и шелковых нитей. Правила подбора крючков из стали, пластмассы, кости, древесины в зависимости от качества и толщины нити. 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.

### **Раздел 3. Уход за одеждой (4 ч)**

#### **Тема 1. Чистка и стирка швейных изделий.**

### Основные теоретические сведения

Уход за бельем, ремонт белья. Чистка, стирка и влажно-тепловая обработка изделий из натуральных и химических волокон. Применение универсальной швейной машины для починок и штопки швейных изделий.

Практические работы Подбор стирального порошка для стирки изделий из натуральных и химических волокон. Штопка с применением швейной машины

#### **Тема 2. Ремонт трикотажных изделий.**

### Основные теоретические сведения

Способы поднятия петель на трикотажных изделиях. Контроль знаний и умений учащихся.

Практические работы Поднятие петель на трикотажных изделиях. Экскурсия на комбинат бытового обслуживания

## Раздел 4. *Гигиена девушки. Косметика. (4 ч)*

### **Косметика.**

#### Основные теоретические сведения

Общие сведения из истории костюма, прически, косметики, интерьера. Повседневная и праздничная косметика. Гигиенические и косметические материалы: кремы, лосьоны, шампуни, **оттеночные** растительные красители (хна, басма, ромашка, чешуя лука, кора дуба, чай, кофе и др.); тени, тушь, лаки, помады и др.; основные правила их применения.

Практические работы Выбор косметики в соответствии со своим стилем.

### **Макияж.**

#### Основные теоретические сведения

Правила нанесения и снятия масок выполнения макияжа. Знакомство с профессией визажиста.

Практические работы: Выполнение макияжа.

## *Комнатные растения в интерьере (2 ч)*

#### Основные теоретические сведения

Роль комнатных растений в интерьере. Сочетание цвета и формы листьев и цветков комнатных растений с мебелью, обоями, общим цветовым решением комнаты. Размещение комнатных растений на подоконниках, на полках, на полу, в подвесных кашпо, на переносных подставках, на декоративных решетках и т.п. Знакомство с новыми дизайн-технологиями.

Дизайн и его роль в создании товаров и услуг. Знакомство с профессией **фитодизайнера**. Эстетические требования к составлению букета. Поэтическое значение цветов и растений.

#### Практические работы

Подбор и посадка комнатных декоративных растений. Составление букета. Оформление интерьера комнатными цветами



## 5. Тематическое планирование.

| № п/п     | Название разделов, тем  | Количество часов | Формы контроля                                 |
|-----------|---|------------------|--|
|           | Введение. Инструктаж по ТБ  | 1                | Устный опрос                                   |
| <b>1.</b> | <b>Создание изделий из текстильных материалов, в том числе</b>            | <b>36 ч</b>      |  |
| 1.1.      | Элементы материаловедения   | 4 ч.             | Лабораторно практическая работа                |
| 1.2.      | Элементы машиноведения  | (6 ч).           | Практическая работа «Выполнение образцов швов» |
| 1.3       | Конструирование и моделирование плечевого изделия с цельнокроеным рукавом | (8 ч).           | Практическая работа «Чертеж плечевого изделия» |
| 1.4       | Технология изготовления плечевого изделия                                 | (14 ч).          | Проект плечевого изделия                       |
| 1.5       | Рукоделие. Художественные ремесла   | 8                | Проект   |
| <b>2.</b> | <b>Проектная деятельность</b>   |                  |  |
| <b>3</b>  | <b>Технология ведения дома</b>  | <b>4</b>         | Практическая работа                            |
| <b>4</b>  | <b>Электротехнические работы</b>  | <b>2</b>         |  |
| <b>5</b>  | <b>Технология приготовления пищи.</b>                                     | <b>14</b>        | Практические работы по приготовлению блюд      |
|           | Резервное время   | 2                |  |
|           | Всего   | 68               |  |

## 6. Описание учебно-методического и материально-технического обеспечения образовательного процесса

### Учебно-методический комплекс:

**Технология:** Учебник для учащихся 7 класс общеобразовательных учреждений (вариант для девочек)/ Под ред. В.Д. Симоненко.- 2 –е изд., перераб.. – М.: Вента-Граф, 2006.

**Технология :** Поурочные планы по учебнику 7 класс под ред В.Д.Симоненко. Автор Павлова О.В., - М.: Учитель, 2009

### Общая характеристика кабинета технологии.

Занятия по технологии проводятся на базе кабинетов – мастерских по соответствующим направлениям.

Кабинеты оснащены соответствующей наглядной информацией (инструкции по ТБ)

Рабочие места для девочек укомплектованы следующим *оборудованием:*

Швейные машины – 10 шт., утюг – 1 шт., краеобметочная машина – 1 шт, утюжилльная доска – 1 шт.

Электрическая) плита –1 шт., чайник электрический – 1шт, микроволновая печь 1шт, холодильник 1 шт., электромясорубка-1 шт.

Ручными *инструментами:* ножницы, линейки, напёрстки иглы швейные и машинные, сантиметровые ленты, портновские булавки, вязальные спицы и крючки; тарелки, ножи, разделочные доски, кастрюли, чашки.

Методические рекомендации для учителя по предмету « Технология»

Таблицы

Индивидуальные раздаточные пособия

Плакаты

Коллекции (натуральных волокон, искусственных волокон, тканей)

Электронные наглядные пособия.

Мультимедийное оборудование (проектор, компьютер)

## ИНТЕРНЕТ-РЕСУРСЫ

### Технологии обработки тканей и пищевых продуктов

- Сайт учителя технологии для девочек. Кулинария. Интерьер. Цветы. Обобщающий урок по разделу "Технология обработки пищевых продуктов", "Электронные таблицы". Тема урока: "Исследование комплексного меню завтрака (ужина)". <http://vlc.pedclub.ru/modules/wfsection/print.php?articleid=86>
- Модели и уроки вязания крючком. <http://www.knitting.east.ru/>
- Сайт для тех, кто любит вышивать. <http://www.rukodelie.ru>, <http://kuking.net/>

Этот кулинарный портал – незаменимый помощник и начинающего и профессионального кулинара, где и учителя и ученики найдут полезную информацию о многих продуктах, овощах и фруктах, советы начинающим кулинарам, рецепты и статьи о кухнях народов мира. Ежедневные обновления.

- Сайт учителя технологии для девочек. Программы. Тематическое планиро-

вание. Построение чертежей и выкроек. Дизайн кухни и интерьеров и многое другое.

<http://news.kssl.ru/news.php?kodsh=scool>

- Книги по технологии и ДПИ, иллюстрации по всем разделам для мальчиков и девочек. <http://remesla.ru/>
- Все о вязании, рукоделии и кулинарии с рисунками.

[http://ad.adriver.ru/cgi-](http://ad.adriver.ru/cgi-bin/erle.cgi?sid=37653&bn=1&target=blank&bt=2&pz=0&rnd=782571600)

[bin/erle.cgi?sid=37653&bn=1&target=blank&bt=2&pz=0&rnd=782571600](http://ad.adriver.ru/cgi-bin/erle.cgi?sid=37653&bn=1&target=blank&bt=2&pz=0&rnd=782571600)

- Кулинария. Рецепты, медиатека. Практикум по кулинарии. Материаловедение

<http://sc1173.narod.ru/texn-med.html>

- Пища: минеральные вещества и их значение. Макро- и микроэлементы, их роль в построении костной ткани и важнейших обменных процессах организма.

[http://www.water.ru/bz/digest/min\\_subst.shtml](http://www.water.ru/bz/digest/min_subst.shtml)

### Декоративно-прикладное искусство

- Задание творческого характера на уроках трудового обучения. Статья Ж.А. Мугаловой на страницах "Педагогического вестника".

[http://www.yspu.yar.ru:8101/vestnik/pedagogicheskiy\\_opyt/6\\_1/](http://www.yspu.yar.ru:8101/vestnik/pedagogicheskiy_opyt/6_1/)

- Ненаглядное пособие. Мастерская мягкой игрушки: работы, технология изготовления, эскизы, выкройки.

<http://www-koi8-r.edu.yar.ru/russian/org/pre-school/rassvet/rassvet.html>

- Вышивка крестом. Геометрия вышивки крестом. Советы начинающим, примеры рисунков, этапы вышивки. Инструкции, по которым можно сделать украшения для дома, подарки к праздникам, детские поделки.

<http://krestom.chat.ru/>

## 7. Список литературы

### Для учащихся

**Учебник:** Технология. 7 класс.: Н. И. Сеницына, О.В. Табучак, О.А. Кожина, В.Д. Симоненко/ Под.ред. В.Д.Симоненко. -2-е изд., перераб.- М.: Вентана-Граф,2006;

**Рабочая тетрадь:** Технология. Обслуживающий труд5 класс.:О.А. Кожина, Е. Н. Кудаковой, С.Э. Маркуцкой. -4-е изд., стереотип.- М.:Дрофа,,2015г.

### Для учителя

**Методическое пособие:** Технология. Обслуживающий труд5 класс.:О.А. Кожина, Е. Н. Кудаковой, С.Э. Маркуцкой. -3-е изд., стереотип.- М.:Дрофа,,2014г;

**Технология. 7кл.: Поурочные планы по учеб.** под ред. В. Д. Симоненко / авт.-сост. О. В. Павлова, Г. П. Попова. - Волгоград: Учитель, 2009.

## 7. Календарно-тематическое планирование 7-й класс.

| № п/п  | Наименование раздела.<br>Тема урока.   | Кол-во часов | Дата |      | Элемент содержания  | Требования к уровню подготовки обучающихся (результат)  | Методы, формы, виды контроля.   |
|--|--|--------------|------|------|---|---|---|
|  |  |              | план | факт |   |   |   |
| 1  | 2  | 3            |      |      | 5   | 7   | 8   |
| <b>1 четверть</b>  |  |              |      |      |   |   |   |
| 1/2  | <b><u>Введение (2 ч).</u></b><br>Вводный инструктаж по ТБ. Правила поведения в кабинете.<br>Санитарно-гигиенические требования | 2            |      |      | Правила поведения в кабинете «технология», внутренний распорядок. Программа и задача курса «Технология» в 7 классе. Соблюдение правил техники безопасности и санитарно-гигиенические требования.  |   | Фронтальная беседа<br>Устный опрос  |
| Раздел программы: <i>Создание изделий из текстильных материалов.(30 ч)</i> , в том числе |  |              |      |      |   |   |   |
| <b>Тема 1. Элементы материаловедения(4 часа).</b>  |  |              |      |      |   |   |   |
| 3/4  | Классификация химических волокон. Свойства тканей из химических волокон.<br>(Уч. 7 - §12-13)                                   | 2            |      |      | Повторить классификацию текстильных волокон. Технология производства химических волокон. Характеристика основных видов хим. волокна (синтетических и искусственных). Свойства хим. волокон. Повторить свойства волокон прочность в сухом и во влажном состоянии, сминаемость, воздухопроницаемость, гигроскопичность, усадка. | <b>Иметь представление:</b> о технологии производства и свойствах искусственных волокон; областях их применения.<br><b>Знать</b> Основные виды хим. Волокна. Свойства хим. волокна.<br><b>Уметь:</b> Определять сырьевой состав тканей из хим. волокон и натуральных волокон. Подбирать ткань к швейным изделиям. | Фронтальный опрос.<br>Пр/р № 1 «Определение состава тканей и изучение их свойств»     |
| 5/6  | Нетканые материалы из химических волокон.<br>(Уч. 7 - §14)<br>Уход за одеждой из химических волокон.<br>(Уч. 7 - §15)          | 2            |      |      | Прокладочные материалы. Утепляющие материалы.<br>Правила ухода за изделиями из химических волокон. Удаление различных видов загрязнения. Режимы стирки и утюжки   | <b>Знать</b> виды нетканых материалов и их свойства значение символов на ярлыках одежды из химических волокон   | Фронтальный опрос<br>Пр/р № 2 «Изучение символов по уходу за текстильными изделиями». |

| Тема 2.Машиноведение (6 часа).   |  |   |  |  |  |   |   |
|--|--|---|--|--|--|---|---|
| 7/8  | Приспособление к швейной машине. Зигзагообразная строчка.<br>(Уч. 7 - §16. 17)     | 2 |  |  | Разнообразие приспособлений для современных швейных машин. Выполнение операций с помощью приспособлений. ПТБ. Правила безопасной работы швейной машине. Применение зигзагообразной строчки. Применение спец. лапок для пришивания пуговиц, подгибки края детали и выполнения штопки. | <b>Знать:</b> Правила безопасной работы швейной машине. Назначения приспособлений к шв. машине.<br><b>Уметь:</b> Устанавливать приспособление в шв. машину. | Пр/р № 3 «Применение приспособлений к швейной машине. Зигзагообразная строчка.»                               |
| 9/10   | Машинные швы.<br>Соединительные швы.<br><br>(Уч. 7 - §18 )                         | 2 |  |  | Классификация машинных швов, их назначение и конструкция, условное графическое изображение. Технология выполнения соединительных швов: расстрочного, настрочного, запошивочного швов   | <b>Знать:</b> Условное обозначение двойного, запошивочного, взамок. Применение этих швов, технологию изготовления.<br><b>Уметь:</b> Выполнять бельевые швы. | Контроль подготовки рабочего места.<br>Пр/р № 4 «Изготовление образцов машинных швов(бельевой, запошивочный)» |
| 11/12  | Машинные швы.<br>Краевые швы.<br><br>(Уч. 7 - §18 )                                | 2 |  |  | Классификация машинных швов, их назначение и конструкция, условное графическое изображение. Технология выполнения краевых швов: обтачного, окантовочного.  | <b>Знать</b> назначение, конструкцию и технологию выполнения машинных швов, ТБ<br><b>Уметь:</b> Выполнять краевые швы.                                      | Пр/р № 5 ««Изготовление образцов краевых швов».   |
| Тема 2.Конструирование моделирование плечевого изделия с цельнокройным рукавом (8 часов) |  |   |  |  |  |   |   |
| 13/14  | Силуэт и стиль в одежде. Требования, предъявляемые к одежде.<br>(Уч. 7 - §19, 20 ) | 2 |  |  | Классификация одежды.понятие силуэт и стиль в одежде. Требования предъявляемые к одежде.   | <b>Иметь представление</b> о требованиях к одежде, о прибавках на свободу облегания<br><b>Знать:</b> Виды лёгкого платья. Виды силуэтов.                    | Выполнение творческой работы.   |
| 15/16  | Конструирование одежды. П/р «Снятие мерок»   | 2 |  |  | Мерки необходимые для построения чертежа плечевого изделия. Правила снятия и записи мерок. Основные антропометрические точки   | <b>Знать:</b> Условное обозначение мерок. Правила изменения фигуры.<br><b>Уметь:</b> снимать и записывать мерки.  | Пр/р № 6 «Снятие мерок для построения чертежа плечевого изделия»  |
| 17/  | Построение основы  | 2 |  |  | Чертежные инструменты. Выпол-  | <b>Иметь представление:</b> об  | Пр/р № 7 «Построе-  |

|   |   |   |  |  |   |  |  |
|---|---|---|--|--|---|--|--|
| 18  | чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.  |   |  |  | нение расчетов. Построение чертежа плечевого изделия. Прибавки на свободное облегание.  | условных графических изображениях деталей изделий; о последовательности построения чертежа.<br><b>Знать:</b> Основные участки чертежа.<br><b>Уметь:</b> Читать и строить чертеж. | ние чертежа основы чертежа с цельнокройным рукавом в М1:4»   |
| 19/<br>20   | Моделирование плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.  | 2 |  |  | Процесс моделирования одежды. Моделирование выкройки с выбранным фасоном швейного изделия. Моделирование изменением длины, формы выреза горловины. Моделирование кокеток. Виды отделки. | <b>Знать</b> Основные приемы моделирования<br><b>Уметь:</b> Моделировать (измерять форму выреза горловины, длину изделия.)   | Пр/р № 8 «Разработка модели плечевого изделия на основе чертежа с цельнокроеным рукавом и подготовка выкройки к раскрою» |
| <b>Тема 3. Технология изготовления швейного изделия (14 часов).</b> |   |   |  |  |   |  |  |
| 21/<br>22   | Раскройные работы Подготовка деталей кроя к обработке.<br>(Уч.7 - §24 )                         | 2 |  |  | Подготовка ткани к раскрою. Правила раскладки выкроек на ткани. Разметка припусков на швы. Подготовка деталей кроя к дальнейшей обработке. ПТБ при работе с ручным инструментом.        | <b>Знать</b> правила подготовки ткани к раскрою, раскладки деталей на ткани, раскроя ткани.<br><b>Уметь</b> выполнять эти правила.   | Пр/р № 9 «Раскрой изделия»   |
| 23/<br>24   | Подготовка изделия к примерке. Примерка изделия и устранение дефектов.<br><br>(Уч.7 - §26, 27.) | 2 |  |  | Подготовка изделия к примерке. Правила сметывания деталей кроя. Способы устранения дефектов.  | <b>Знать и уметь</b> применять на практике правила проведения примерки и способы исправления дефектов  | Пр/р № 10 «Первая примерка. Исправление дефектов»  |
| 25/<br>26   | Обработка вытачек, среднего шва спинки, плечевых швов и нижних срезов рукавов.<br>(Уч.7 - §28)  | 2 |  |  | Роль вытачек и складок. Зависимость величины вытачек от модели. Последовательность обработки вытачек. Технология обработки вытачек и срезов: соединительным и краевым швом.             | <b>Знать и уметь</b> применять на практике технологию обработки вытачек и срезов.  | Пр/р № 11 «Обработка вытачек и срезов»   |
| 27/   | Способы обработки горловины.  | 2 |  |  | Обработка срезов горловины подкройной обтачкой и косой бейкой.  | <b>Знать и уметь</b> применять на практике технологию  | Пр/р № 12 «Обработка среза горловины»  |

|   |   |   |  |  |   |  |  |
|---|---|---|--|--|---|--|--|
| 28  | (уч. 7 - §29, 30)   |   |  |  | Назначение и виды прокладочных материалов.  | обработки горловины.   | ны подкройной обтачкой или косой бейкой»                   |
| 29/<br>30   | Обработка боковых срезов.<br>(Уч.7 - §31)   | 2 |  |  | Правила стачивания деталей края. Способы и технологические приемы обработки срезов деталей изделия  | <b>Знать и уметь</b> применять на практике технологию стачивания деталей края.                                 | Пр/р № 13 «Обработка боковых швов и срезов».               |
| 31/<br>32   | Обработка горловины и застежки подбортом. Обработка отрезного изделия.<br>(Уч.7 - §32)  | 2 |  |  | Основные способы обработки застежки и горловины. ПТБ  | <b>Знать и уметь</b> применять на практике технологию обработки застежки.                                      | Пр/р № 14 «Обработка горловины и застежки подбортами»      |
| 33/<br>34   | Обработка нижнего среза изделия. Окончательная отделка изделия<br>(Уч.7 - §33)          | 2 |  |  | Обработка нижнего среза изделия в зависимости от фасона и свойства ткани. Окончательная отделка и ВТО.  | <b>Знать и уметь</b> применять способы обработки нижнего среза и ВТО изделия                                   | Пр/р № 15 «Обработка низа изделия и окончательная отделка» |
| Раздел программы: <i>Декоративно-прикладное творчество (8 часов).</i> |   |   |  |  |   |  |  |
| <b>Тема 1. Вязание крючком</b>  |   |   |  |  |   |  |  |
| 35/<br>36   | Инструменты и материалы для вязания крючком. Основные виды петель.<br>(Уч. 7 - §37, 38) | 2 |  |  | ОРМ и ПТБ. Инструменты и материалы, используемые при вязании крючком. правила подготовки пряжи к вязанию. Способы вязания изделий. Чтение схем вязания. | <b>Знать</b> условные обозначения, ПТБ, способы вязания крючком<br><b>уметь</b> читать схемы, вязать по схемам | Пр/р №16 «Выполнение основных петель»                      |
| 37/<br>38   | Вязание полотна.<br>(Уч.7 - §39)  | 2 |  |  | Выполнение петель с накидом. Вязание ажурного полотна. Чтение схем вязания. ПТБ.  | <b>уметь</b> читать схемы, вязать по схемам  | Пр/р №17 «Вязание полотна крючком»                         |
| 39/<br>40   | Вязание по кругу.<br>(Уч.7 - §40)   | 2 |  |  | Способы вязания изделий по кругу. Учить читать схемы вязания. Приемы вязания крючком изделий по кругу.  | <b>уметь</b> читать схемы, вязать по схемам  | Пр/р №18 «Выполнение плотного вязания по кругу»            |

|   |   |   |  |  |  |   |  |
|---|---|---|--|--|--|---|--|
| 41/<br>42   | Ажурное вязание салфетки крючком.   | 2 |  |  | Вязание ажурной салфетки по схеме. Чтение схем вязания. ПТБ.   | <b>уметь</b> читать схемы, вязать по схемам   | Пр/р №19 «Ажурное вязание салфетки крючком»  |
| <b>Раздел программы: <i>Творческий проект (8 часов).</i></b>      |   |   |  |  |  |   |  |
| 43/<br>44   | Тематика творческих проектов и этапы их выполнения. Организационно-подготовительный этап творческого проекта                        | 2 |  |  | Тематика творческих проектов и этапы их выполнения. Организационно-подготовительный этап (выбор темы проекта и его обсуждение, обоснование выбора, разработка эскиза изделия, подбор материалов) | <b>Уметь:</b> выбирать посильную и необходимую работу; аргументированно защищать свой выбор; делать эскизы и подбирать материалы для выполнения | Пр/р № 20 «Работа над проектом: выбор темы, обоснование выбора, разработка эскиза изделия, подбор материалов» или «Расчёт петель для вязания варежки. Вязание резинки» |
| 45/<br>46   | Выбор оборудования, инструментов и приспособлений, составление технологической последовательности выполнения проекта (Уч. 7 -§ 34 ) | 2 |  |  | Организация рабочего места. Оборудование и приспособления для различных видов работ, составление последовательности выполнения. Поиск сведений в литературе                                      | <b>Уметь:</b> пользоваться необходимой литературой; подбирать все необходимое для выполнения идеи   | Пр/р № 21 «Работа над проектом: последовательность выполнения» или «Вывязывание м/п пальца. Вязание домысика»  |
| 47/<br>48   | Технологический этап выполнения творческого проекта (конструирование, моделирование, изготовление изделия) (Уч. 7 -§ 35 )           | 2 |  |  | Конструирование базовой модели. Моделирование, изготовление изделия  | <b>Уметь:</b> конструировать и моделировать; выполнять намеченные работы  | Пр/р № 22 «Работа над проектом: конструирование, моделирование, изготовление изделия» или «Вывязывание мысика. Убавление петель»                                       |
| 49/<br>50   | Заключительный этап (оценка проделанной работы и защита проекта) (Уч. 7 -§ 36)  | 2 |  |  | Критерии оценки работ и выполнение рекламного проспекта изделия  | <b>Уметь</b> оценивать выполненную работу и защищать ее   | Защита проекта. Экспертная оценка проекта  |
| <b>Раздел программы: <i>Технология ведения дома (4 часа).</i></b> |   |   |  |  |  |   |  |
| <b>Тема 1. Интерьер жилого дома</b>                               |   |   |  |  |  |   |  |
|   | Роль комнатных расте-   |   |  |  |  |   |  |



|   |  |   |  |  |   |  |   |
|---|--|---|--|--|---|--|---|
| 51/<br>52   | ний в жизни человека.<br>Уход за растениями.<br>(Уч. 7 - §41-42)                       | 2 |  |  | Роль комнатных растений в жизни человека. Уход за различными видами комнатных растений. Расстановка комнатных растений в помещении в зависимости от вида. Пересадка растений.   | <b>Иметь представление:</b> об уходе и размножении комнатных растений<br><b>Уметь</b> пересаживать цветы   | Пр/р № 24 «Пересадка (перевалка) комнатных растений   |
| 53/<br>54   | Разновидности комнатных растений. Комнатные растения в интерьере.<br>(Уч. 7 - §43-44 ) | 2 |  |  | Виды растений. Расстановка комнатных растений в помещении в зависимости от вида.  | <b>Иметь представление:</b> о видах и размещении комнатных растений в зависимости от вида  | Фронтальный опрос   |
| Раздел программа: <b>Технология приготовления пищи</b> (14 часов) . |  |   |  |  |   |  |   |
| 55/<br>56   | Физиология питания.<br>Мясо и мясные продукты.<br>(Т - §1, 2 )                         | 2 |  |  | Понятие о микроорганизмах. Полезное и вредное воздействие микроорганизмов на пищевые продукты. Источники и пути проникновения болезнетворных микробов в организм человека. Приемы оказания первой помощи при отравлениях.<br>Значение мясных блюд в питании. Виды мясного сырья, пищевая ценность. Способы определения качества мяса. | <b>Иметь представление:</b> источники и пути проникновения болезнетворных микробов в организм человека.<br><b>Знать</b> СГП, приемы оказания первой помощи при отравлениях | Фронтальный опрос.  |
| 57/<br>58   | Механическая и тепловая обработка мяса.<br>Блюда из мяса.<br>(Уч. 7 -§ 2, §3 )         | 2 |  |  | Этапы первичной обработки мяса. Ассортимент и кулинарное использование отдельных частей туши животного. Способы термической обработки мяса. Условия и сроки хранения полуфабрикатов и готовой продукции из мяса. Приготовление блюд из мяса. ПТБ  | <b>Знать:</b> о пищевой ценности мяса, использовании их в кулинарии; признаки свежести мяса; технологию и санитарные нормы первичной и тепловой обработки мяса.            | Фронтальный опрос.<br>Пр/р № 25 «приготовление борща»   |
| 59/<br>60   | Блюда из мяса.<br>Гарниры.   | 2 |  |  | Приготовление блюд из мяса. Гарниры из овощей, макарон, круп. ПТБ   | <b>Знать:</b> признаки свежести мяса;технологию приготовления вторых блюд. ПТБ.  | Контроль за выполнением.Пр/р № 27 «Оформление рецепта и приготовление мясного блюда с гарниром» |

|           |   |           |  |  |   |   |  |
|-----------|---|-----------|--|--|---|---|--|
| 61/<br>62 | Кисломолочные продукты и блюда из них.                                    | 2         |  |  | Значение кисломолочных продуктов в питании человека. Группы кисломолочных продуктов по способу их получения. Приготовление творога в домашних условиях.   | <b>Знать:</b> общие сведения о роли кисломолочных продуктов, способы получения простокваши, кефира, творога и технология их приготовления.<br><b>Уметь:</b> приготовить простоквашу, кефир, творог, блюда из творога. | Контроль за выполнением<br>Пр/р № 28 «приготовление блюд из творога» |
| 63/<br>64 | Мучные изделия.<br>Приготовление изделий из пресного теста.               | 2         |  |  | Инструменты и приспособления необходимые для приготовления теста. Продукты для приготовления мучных изделий.  | <b>Знать:</b> качества муки; что такое разрыхлители и для чего их применяют. Способы приготовления теста.   | Контроль за выполнением Пр/р № 29 «Приготовление пирога «Шарлотка»   |
| 65/<br>66 | Фрукты и ягоды.<br>Сладкие блюда.   | 2         |  |  | Значение фруктов и ягод в питании человека. Технология приготовления джема, повидла, варенья. Условия хранения фруктов и ягод.  | <b>Знать:</b> Правила первичной обработки фруктов и ягод. Технологию приготовления джема, повидла, варенья.<br><b>Уметь:</b> проводить первичную обработку фруктов и ягод. Варить варенье.                            | Тестовый контроль по разделу: «Кулинария»                            |
| 67/<br>68 | Заготовка продуктов.<br>Домашнее консервирование<br><br>(Уч. 7 -§ 9, §10) | 2         |  |  | Роль продовольственных запасов в экономном ведении хозяйства. Способы заготовки продуктов. Правила сбора и хранения урожая. Основные правила консервирования, стерилизация тары и готовых консервов | Знать: способы заготовок продуктов; правила сбора урожая и лекарственных трав; условия и сроки хранения заготовок. : способы подготовки сырья, тары и сроки хранения заготовок.<br>ПТБ.                               | Фронтальный опрос.<br><b>Сообщение</b>                               |
|           | <b>Всего:</b>   | <b>68</b> |  |  |   |   | <b>Пр/р – 29</b>   |