

**Рабочая программа
основного общего образования по технологии
(обслуживающий труд) для 7-х классов,
автор-составитель Быстренкова О.В., учитель технологии**

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа по технологии составлена на основе Федерального компонента государственного образовательного стандарта основного общего образования по технологии, примерной программы по технологии (Сборник нормативных документов. Технология. Основное общее образование. / Сост. Э.Д. Днепров, А. Г. Аркадьев. - М.: Дрофа, 2011), авторской общеобразовательной программой под редакцией В. Д. Симоненко.

Рабочая программа соответствует содержанию УМК по технологии «Технология. Обслуживающий труд. 7 кл.» Синица Н.В, Табурчак О.В., Кожина О.А. и др. под ред. В.Д. Симоненко, - М.: Вента-Граф, 2011-2016.

На изучение технологии в 2016-2017 учебном году по учебному плану МАОУ СОШ № 1 отведено в 7-х классах – 70 часов, из расчета 2 часа в неделю.

Общая характеристика учебного предмета.

Технология определяется как наука о преобразовании и использовании материи, энергии и информации в интересах и по плану человека. Эта наука включает изучение методов и средств (орудия, техника) преобразования и использования указанных объектов.

«Технология» - интегративная образовательная область, синтезирующая научные знания из математики, физики, химии и биологии и показывающая их использование в промышленности, энергетике, связи, сельском хозяйстве, транспорте и других направлениях деятельности человека. Поэтому изучение образовательной области «Технология», предусматривающей творческое развитие учащихся в рамках системы проектов, позволит молодежи приобрести общетрудовые знания и умения, а также обеспечит ей интеллектуальное, физическое, этическое и эстетическое развитие и адаптацию к социально-экономическим условиям.

Главной целью предмета «Технология» является подготовка учащихся к самостоятельной трудовой жизни в современном информационном постиндустриальном обществе. Учитывая **цель и задачи образовательной программы школы:**

- создание условий обучения, при которых учащиеся могли бы раскрыть свои возможности, подготовиться к жизни в высокотехнологичном мире;
- формирование личности ученика, обладающей интеллектуальной, этической, технологической культурой, культурой ЗОЖ, способной к самовоспитанию и самореализации;
- формирование интеллектуальной, исследовательской, информационной культуры и культуры самореализации;

Изучение технологии на базовом уровне направлено на достижение следующих **целей:**

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

- **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, 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 технологических знаний и умений в самостоятельной практической деятельности.

Формирование технологической культуры в первую очередь подразумевает овладение учащимися общетрудовыми и жизненно важными умениями и навыками, так необходимыми в семье, коллективе, современном обществе, поэтому основная задача, решение которой предполагается при изучении курса «Технология», - это **приобретение жизненно важных умений**.

Использование метода проектов позволяет на деле реализовать деятельностный подход в трудовом обучении учащихся и интегрировать знания и умения, полученные ими при изучении предмета технологии на разных этапах обучения.

Задачи учебного курса

Образовательные:

- приобретение графических умений и навыков, графической культуры;
- знакомство с наиболее перспективными и распространенными технологиями преобразования материалов, энергии и информации в сферах домашнего хозяйства, а также освоение этих технологий;
- знакомство с принципами дизайна, художественного проектирования, а также выполнение проектов.

Воспитательные:

- формирование технологической культуры и культуры труда, воспитание трудолюбия;
- формирование уважительного и бережного отношения к себе и окружающим людям;
- формирование бережного отношения к окружающей природе с учетом экономических и экологических знаний и социальных последствий;
- формирование творческого отношения в преобразовании окружающей действительности.

В результате изучения технологии учащиеся должны:

знать/понимать:

- основные технологические понятия;
- назначения и технологические свойства материалов;
- назначение применяемых ручных инструментов, приспособлений, правила безопасной работы с ними;
- 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 и приспособлений;
 - соблюдать требования безопасности труда и правила пользования ручными инструментами;
 - 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 работу с учетом имеющихся ресурсов и условий;
 - распределять работу при коллективной деятельности;
- 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;
 - для оценки затрат, необходимых для создания объекта труда или услуги.

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

	Разделы и темы программы	часы
1	Вводное занятие.	2
2	Материаловедение	2
3	Элементы машиноведения. Работа на швейной машине.	6
4	Конструирование и моделирование плечевых изделий.	20
5	Работа над творческим проектом	8
6	Декоративно-прикладное творчество.	8
7	Кулинария	16
8	Технология ведения дома. Интерьер жилого помещения.	8
	ИТОГО	70

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО МАТЕРИАЛА

Вводные уроки.

Первичный инструктаж на рабочем месте

Материаловедение.

Технология производства химический волокон. Свойства химических волокон. Ткани из искусственных и синтетических волокон. Виды нетканых материалов.

Элементы машиноведения. Работа на швейной машине.

Обметывание петель. Пришивание пуговиц. Классификация машинных швов. Соединительные, краевые, краевые швы. Назначение и конструкция стачных, настрочных и накладных швов, их условные графические обозначения.

Конструирование и моделирование плечевых изделий.

Форма. Силуэт, стиль, особенности фигуры и выбор фасона. Требования, предъявляемые к одежде. Мерки для построения основы чертежа. Правила снятия мерок для плечевого изделия. Последовательность построения основы чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Прибавки на свободное облегание. Правила подготовки выкройки к раскрою. Особенности моделирования плечевых изделий. Применение цветовых контрастов в отделке швейных изделий. Художественное оформление одежды.

Правила подготовки к раскрою. Раскладка деталей на ткани с учетом рисунка и фактуры ткани. Способы переноса контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя. Сметывание изделия для примерки. Правила проведения примерки. Дефекты и способы их устранения. Способы обработки застежек, плечевых швов. Обработка нижних срезов рукавов. Обработка вытачек, среднего среза спинки. Выполнение плечевых швов. Подготовка обтачки к обработке срезов. Обработка горловины обтачкой. Подготовка бейки к обработке срезов. Обработка горловины косой бейкой. Обработка боковых срезов. Обработка нижнего среза изделия. Разные способы обработки нижнего среза изделия. Особенности влажно-тепловой обработки шерстяных и шелковых тканей. Правила ТБ ВТО. Правила контроля и проверки качества.

Работа над творческим проектом.

Декоративно-прикладное творчество.

Краткие сведения из истории старинного рукоделия. Изделия, связанные крючком, в современной моде. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Раппорт узора и его запись. Инструменты и материалы. Правила подготовки материалов к работе, подбора размера крючком в зависимости от ниток и узора. Виды петель. Техника набора петель крючком. Способы провязывания петель. Схема образования петель. Техника выполнения различных петель и узоров крючком. Особенности и способы вязания полотна крючком. Вязание по кругу.

Кулинария.

Понятие о микроорганизмах, их полезном и вредном воздействии на пищевые продукты. Пищевые инфекции и отравления, причины и профилактика. Первая помощь при пищевых отравлениях. Признаки доброкачественности мяса. Механическая и тепловая обработка мяса. Термическое состояние мяса. Тепловая обработка мяса. Виды кисломолочных продуктов. Хранение продуктов. Получение продуктов из кисломолочных продуктов. Инструменты и приспособления. Продукты для приготовления мучных изделий. Первичная обработка муки. Виды теста. Понятие консервирование. Подготовка к консервированию. Приготовление сиропа. Пастеризация, стерилизация, укупорка, хранение консервов.

Технология ведения дома. Интерьер жилого помещения.

Роль комнатных растений в жизни человека. Уход за комнатными растениями. Разновидности комнатных растений. Комнатные растения в интерьере квартиры.

Работа над творческим проектом.

ТРЕБОВАНИЯ К УРОВНЮ ПОДГОТОВКИ

Учащиеся должны знать:

Общие сведения о пищевой ценности рыбы и нерыбных продуктов моря, о возможности кулинарного использования рыбы разных пород, методы определения качества рыбы;

Способы первичной обработке рыбы, технологию приготовления рыбной котлетной массы и рыбных полуфабрикатов, способы тепловой обработки рыбы;

Виды жаренья продуктов, их отличительные особенности, посуду и инвентарь для жаренья;

Технологию приготовлению кулинарных блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря, способы определения готовности и правила подачи рыбных блюд к столу;

Общие сведения о роли кисломолочных продуктов в питании человека, об ассортименте кисломолочных продуктов, способы заквашивания молока для получения простокваши, кефира, технологию получения творога в домашних условиях, кулинарные блюда из творога, технологию их приготовления, особенности приготовления сырой и отварной пасхи.

Способы приготовления пресного теста, раскатки теста, технологии приготовления блюд из пресного теста, способы защипки краев, правила варки изделий из пресного теста, способы определения готовности.

Возможности применения техники вязания крючком различных петель и узоров, их условные обозначения.

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.

Виды женского легкого платья и бельевых изделий, эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к бельевым швейным изделиям, правила измерения фигуры человека, условные обозначения мерок для построения чертежа основы строчки и трусов, особенности моделирования плечевых изделий на основе чертежа ночной сорочки, способы моделирования купальников.

Назначение, конструкцию, технологию выполнения и условные графические обозначения швов: стачных (запошивочного, двойного, накладного с закрытыми срезами) и краевых (окантовочного с закрытым и открытым срезами, окантовочного тесьмой). Технологическую последовательность обработки проймы и горловины подкройной и косой обтачкой, кружевом, обработки ластовицы и соединения ее с изделием, обработки застежки планкой, притачивания кулиски.

Экономную раскладку выкройки на ткани с направлением рисунка, с симметричными и асимметричными полосами, технологическую последовательность раскроя ткани, правила подготовки и проведения примерки, выявления и исправление дефектов изделия, способы отделки и влажно-тепловой обработки, требования к качеству

готового изделия.

Правила ухода за бельевыми изделиями, применение швейной машины для ремонта швейных изделий, способы поднятия петель на трикотажных изделиях.

Учащиеся должны уметь:

.Определять качество рыбы, оттаивать мороженую и вымачивать соленую рыбу, проводить первичную обработку рыбы, приготавливать рыбную котлетную массу с помощью мясорубки, варить и жарить рыбу и рыбные полуфабрикаты, готовить блюда из рыбной котлетной массы, определять готовность рыбных блюд, подавать их к столу.

Приготавливать пресное тесто и блюда из него, защипывать края пельменей, вареников, чебурек.

Приготавливать материалы к вязанию, подбирать крючок в зависимости от толщины нити, выполнять раппорт узора по записи.

Соблюдать правила санитарии, гигиены, безопасной работы в мастерской.

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.

Работать с журналами мод, читать и строить чертеж, снимать и записывать мерки, моделировать выбранные фасоны платья и купальника.

Выполнять машинные швы: стачные и краевые, обрабатывать пройму и горловину подкройной обтачкой, кружевом, тесьмой, обрабатывать ластовицу и соединить ее с изделием, обрабатывать застежку планкой, притачивать кулиску.

Выполнять раскрой ткани с направленным рисунком, с симметричными и симметричными полосами, заготавливать косые обтачки, обрабатывать срезы рукавов, низа платья и выреза трусов косой обтачкой или тесьмой, обрабатывать край купальника под резинку, проводить примерку и исправлять дефекты, оценивать качество готового изделия.

Выполнить штопку швейных изделий с помощью швейной машины, поднимать петли на трикотажных изделиях.

КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

№ п/п	№ в теме	Дата проведения урока	Тема урока
		7а,б,в	
1	1	01.09	Правила ОТ на уроках в кабинете «Технология»
2	2	01.09	Правила ОТ для работы в швейных мастерских.
3	1	08.09	Материаловедение. Технология производства химических волокон. Свойства химических волокон.
4	2	08.09	Определение сырьевого состава материалов и изучение их свойств.
5	1	15.09	Элементы машиноведения. Работа на швейной машине. Зигзагообразная строчка и ее применение в изделиях.
6	2	15.09	Выполнение зигзагообразной строчки на образце ткани.
7	3	22.09	Приспособления к швейной машине.
8	4	22.09	Выполнение строчек и швов с помощью приспособлений к швейной машине.
9	5	29.09	Классификация машинных швов.
10	6	29.09	Изготовление образцов машинных швов.
11	1	06.10	Конструирование и моделирование плечевых изделий. Силуэт и стиль в одежде. Требования, предъявляемые к одежде.
12	2	06.10	Снятие мерок для построения основы чертежа плечевого изделия с цельнокроенным рукавом.
13	3	13.10	Построение основы чертежа плечевого изделия с цельнокроенным рукавом.
14	4	13.10	Построение основы чертежа плечевого изделия с цельнокроенным рукавом в масштабе 1:4 и в натуральную величину.
15	5	20.10	Моделирование плечевого изделия с цельнокроенным рукавом.
16	6	20.10	Моделирование плечевого изделия в масштабе 1:4 и в натуральную величину.
17	7	27.10	Подготовка ткани к раскрою. Раскрой изделия.
18	8	27.10	Раскрой изделия по изготовленным лекалам в натуральную величину.
19	9	10.11	Подготовка деталей к обработке.
20	10	10.11	Прокладывание контрольных точек, копировальных швов.
21	11	17.11	Подготовка деталей к 1-й примерке.
22	12	17.11	Примерка изделия и устранение дефектов.
23	13	24.11	Обработка вытачек, плечевых и боковых срезов.
24	14	24.11	Обработка вытачек, плечевых и боковых срезов.
25	15	01.12	Способы обработки горловины и пройм.
26	16	01.12	Способы обработки горловины и пройм.

27	17	08.12	Обработка горловины и застежки цельнокроенными подбортами.
28	18	08.12	Обработка горловины и застежки.
29	19	15.12	Вторая примерка изделия. Обработка нижнего среза изделия. Окончательная отделка изделия.
30	20	15.12	Обработка нижнего среза изделия. Окончательная отделка изделия.
31	1	22.12	Работа над творческим проектом. Последовательность выполнения творческого проекта.
32	2	22.12	Критерии выбора изделия. Содержание проекта. Последовательность выполнения.
33	3	12.01	Работа над творческим проектом.
34	4	12.01	Работа над творческим проектом.
35	5	19.01	Работа над творческим проектом.
36	6	19.01	Работа над творческим проектом.
37	7	26.01	Защита творческих проектов.
38	8	26.01	Защита творческих проектов.
			Декоративно-прикладное творчество.
39	1	02.02	Инструменты и материалы для вязания крючком.
40	2	02.02	Инструменты и материалы для вязания крючком.
41	3	09.02	Петли с накидом.
42	4	09.02	Петли с накидом.
43	5	16.02	Упражнения в вязании петель с накидом.
44	6	16.02	Упражнения в вязании петель с накидом.
45	7	02.03	Вязание по кругу.
46	8	02.03	Вязание по кругу.
			Кулинария.
47	1	09.03	Физиология питания. Инструктаж ОТ при кулинарных работах.
48	2	09.03	Физиология питания. Инструктаж ОТ при кулинарных работах.
49	3	16.03	Тепловая обработка мяса.
50	4	16.03	Тепловая обработка мяса.
51	5	23.03	Инструменты, приспособления и продукты для приготовления мучных изделий.
52	6	23.03	Инструменты, приспособления и продукты для приготовления мучных изделий.
53	7	30.03	Кисломолочные продукты и блюда из них.
54	8	30.03	Кисломолочные продукты и блюда из них.
55	9	06.04	Фрукты и ягоды.
56	10	06.04	Фрукты и ягоды.
57	11	13.04	Сладкие блюда.
58	12	13.04	Сладкие блюда.
59	13	20.04	Приготовление обеда в походных условиях.

60	14	20.04	Приготовление обеда в походных условиях.
61	15	27.04	Основы домашнего консервирования
62	16	27.04	Основы домашнего консервирования
			Технология ведения дома. Интерьер жилого помещения.
63	1	04.05	Роль комнатных растений в жизни человека. Ухода за комнатными растениями и их размещение в интерьере квартиры
64	2	04.05	Роль комнатных растений в жизни человека. Ухода за комнатными растениями и их размещение в интерьере квартиры
65	3	11.05	Творческий проект «Растения в интерьере кухни»
66	4	11.05	Творческий проект «Растения в интерьере кухни»
67	5	18.05	Творческий проект «Растения в интерьере кухни»
68	6	18.05	Творческий проект «Растения в интерьере кухни»
69	7	25.05	Защита творческих проектов
70	8	25.05	Защита творческих проектов