

**Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа №123 г. Перми»**

«Согласовано»

Заместитель директора по УВР
Кузнецова Л.В.
от « » августа 2017 года

«Рассмотрено»

на заседании педагогического
совета
Протокол № 1
от « » августа 2017 года

«Утверждаю»

Директор школы

от « » августа 2017 года
Кудашов В.Н.

**Рабочая программа по предмету
«Технология»
7 класс**

Программу реализует:
Соболева О.А.,
учитель технологии

2017-2018 учебный год
г. Пермь

Рабочая программа по технологии 7 класс

Пояснительная записка.

Рабочая программа разработана на основе примерной рабочей программы разработанной авторским коллективом Казакевич В.М., Пичугина Г.В., Семенова Г.Ю. на основе примерной основной образовательной программы основного общего образования по технологии, одобренной решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 8 апреля 2015 г. № 1/15) и вошедшей в Государственный реестр образовательных программ. Программа может быть использована в период перехода от программ, деливших предмет по направлениям обучения: индустриальные технологии, технологии ведения дома и сельскохозяйственные технологии, к новому содержанию технологического образования.

Для обучения используется учебник для учащихся 7 класса общеобразовательных учреждений (вариант для девочек) В. Д. Симоненко, Ю. В. Крупская, О. А. Кожина . Вентана-Граф, 2003. Учебник включен в федеральный перечень учебников, рекомендован Министерством образования и науки РФ. Материал изучается на базовом уровне.

Цели:

Изучение технологии в основной школе направлено на достижение следующих целей:

1. обеспечение понимания обучающимися сущности современных материальных, информационных и социальных технологий и перспектив их развития;
2. освоение технологического подхода как универсального алгоритма преобразующей и созидательной деятельности;
3. формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления на основе включения обучающихся в разнообразные виды технологической деятельности по созданию лично или общественно значимых продуктов труда;
4. овладение необходимыми в повседневной жизни базовыми безопасными приёмами использования распространёнными инструментами, механизмами и машинами, способами управления, широко применяемыми в жизни современных людей видами бытовой техники;
5. овладение распространёнными общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для проектирования и

создания продуктов труда;

6. развитие у обучающихся познавательных интересов, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;
7. воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремлённости, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда; воспитание гражданских и патриотических качеств личности на примерах отечественных достижений в сфере технологий производства и социальной сфере;
8. формирование информационной основы и персонального опыта, необходимых для определения обучающимся направлений своего дальнейшего образования в контексте построения жизненных планов, в первую очередь касающихся сферы и содержания будущей профессиональной деятельности.

Задачи

К задачам учебного предмета «Технология» в системе общего образования относятся:

1. 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;
2. Воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремленности, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям разных профессий и результатам их труда;
3. Овладение способами деятельности:
 - умение действовать автономно: защищать свои права, интересы, проявлять ответственность, организовывать личностные планы, самостоятельно приобретать знания, используя различные источники;
 - способность работать с разными видами информации: символами, текстами, таблицами, графиками, чертежами и др., критически осмысливать полученные сведения, применять их для расширения своих знаний;
 - умение работать в группе: устанавливать хорошие взаимоотношения, разрешать конфликты и т.д.;
4. Освоение компетенций: коммуникативной, ценностно-смысловой, культурно-эстетической, социально-трудовой, лично-саморазвивающей.

Место предмета в учебном плане:

Для проведения занятий по образовательной области «Технология» Базисным учебным планом общеобразовательных учреждений на федеральном уровне в 7 классе еженедельно отводится 2 часа учебных занятий при продолжительности учебного года 35 недель.

Перечень знаний и умений, формируемых у учащихся 7 классов:

Учащиеся должны знать:

О влиянии на качество пищевых продуктов, отходов промышленного производства, ядохимикатов, пестицидов, радионуклидов и т. п.;

виды мясного сырья, понятие о пищевой ценности мяса, способы определения качества мяса, сроки и способы хранения мяса и мясных продуктов;

санитарные условия первичной обработки мяса и мясных продуктов, правила оттаивания мороженого мяса, способы разделки мяса в зависимости от его сорта и кулинарного использования;

правила варки мяса для вторых блюд, способы жаренья мяса и мясных полуфабрикатов, способы определения готовности блюда; посуду и инвентарь, применяемые для приготовления мясных блюд, принципы подбора гарниров и соусов к мясным блюдам, требования к качеству готовых блюд, правила подачи готовых блюд к столу;

Понятие о пищевой ценности рыбы. Содержание белков, жиров, углеводов, витаминов. Изменение содержания этих веществ в процессе хранения и кулинарной обработки. Рыбные полуфабрикаты. Условия и сроки хранения живой, свежей, мороженой, копченой, вяленой, соленой рыбы и рыбных консервов. Органолептические методы определения качества рыбы. Маркировку рыбных консервов и пресервов. Санитарные условия кулинарной обработки рыбы. Оборудование применяемое при обработке рыбы. Технологию приготовления блюд.

Кухонный и столовый инвентарь, посуду, природные источники воды, способы обеззараживания воды, разогрева и приготовления пищи в походных условиях; Понятие о микроорганизмах, полезное и вредное воздействие на продукты питания; первая помощь при пищевых отравлениях. Рецептуру пресного слоеного теста. Влияние количества яиц, соли, кислоты, масла на консистенцию теста и качество готовых изделий. Технологию замешивания теста. Подготовку теста и масла к раскатке. Условия выпекания изделий и способы определения готовности. Способы приготовления варенья, повидла, джема, мармелада и цукатов. Характерные свойства готового варенья. Режим и приемы варки варенья. Предварительную сортировку, нарезку, бланшировку плодов перед варкой. Подготовку тары. Значение количества сахара для сохранения и качества варенья. Способы определения готовности варенья. Правила хранения. Условия и сроки хранения варенья. Технологию приготовления варенья.

основные свойства искусственных и синтетических тканей, 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; Порядок разборки и сборки челнока. Назначение и принцип получения зигзагообразной строчки. Обработка срезов деталей зигзагообразной строчкой. Обработка петель. Виды неполадок в работе швейной машины, причины и способы их устранения.

Эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к плечевым изделиям, материалы и отделки, применяемые при изготовлении, основные конструкции, правила снятия мерок и их условные обозначения, основные приемы моделирования, правила подготовки выкройки к раскрою;
назначение, конструкция, условные графические обозначения и технология выполнения следующих швов: настрочного с открытым срезом, настрочного с одним закрытым срезом, шва встык, накладного с двумя закрытыми срезами, основные технологические приемы обработки сорочки; правила подготовки ткани к раскрою и технологию раскроя ткани, технологическую последовательность обработки сорочки;
Этапы творческих проектов. Историю костюма. Технологии посева и посадки культурных растений. Технологии ухода за растениями, сбора и хранения урожая. Технологии флористики и ландшафтного дизайна. Кормление животных и уход за животными. Инструменты и материалы для вязания крючком. Условные обозначения, применяемые для вязания крючком. Технологию выполнения различных петель.

Учащиеся должны уметь:

определять качество мяса, оттаивать мороженое мясо, приготавливать полуфабрикаты из мяса, котлетную и натуральную рубленую массу и полуфабрикаты из нее, выбивать и формовать полуфабрикаты из котлетной массы, готовить блюда из мяса и мясных полуфабрикатов, определять готовность блюд и подавать их к столу; определять качество рыбы, оттаивать мороженую и вымачивать соленую рыбу, проводить первичную обработку рыбы, приготавливать рыбную котлетную массу с помощью мясорубки. Варка и жаренье рыбы в целом виде, звеньями, порционными кусками. Определение готовности блюд из рыбы; оказывать первую помощь при пищевых отравлениях. Выпекать и оформлять изделия из теста. Определять качество плодово - ягодной продукции органолептическим методом. Готовить варенье. соблюдать правила санитарии, гигиены, безопасной работы в мастерских; Определять раппорт в сложных переплетениях.

определять виды соединений деталей в узлах механизмов и машин; читать кинематические схемы; разбирать и собирать челнок, закреплять строчку обратным ходом швейной машины; Обрабатывать срезы зигзагообразной строчкой.

подбирать ткань и отделку для изготовления сорочки, снимать и записывать мерки, читать и строить чертежи, моделировать, подготавливать выкройки к раскрою;

выполнять на швейной машине настрочной шов с открытым срезом, настрочной шов с одним закрытым срезом, шов встык, накладной шов с двумя закрытыми срезами, обрабатывать сорочку (обработка горловины обтачкой, обработка низа изделия ручным и машинным способами, обметывание швов);

готовить ткань к раскрою, выполнять экономную раскладку выкройки на ткани, раскраивать сорочку, подготавливать детали кроя к обработке, обрабатывать детали кроя, проводить примерку, определять и исправлять дефекты, выполнять окончательную отделку и определять качество готового изделия; готовить материалы к работе. Выбирать крючок в зависимости от рисунка и ниток для вязания. Определять количество петель и ниток. Набирать петли крючком. Использовать комнатные растения в интерьере. Изготавливать изделия декоративно – прикладного искусства. Оформлять интерьер декоративными растениями. Выполнять основные технологические приемы аранжировки цветочных композиций, использования комнатных культур в оформлении помещений (на примере школьных помещений). Применять технологические приемы использования цветочно-декоративных культур в оформлении ландшафта пришкольной территории. Исследовать проблемы бездомных животных как проблему своего микрорайона. Осуществлять поиск, извлечение, структурирование и обработку информации.

ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА.

Предметные результаты освоения учащимися предмета «Технология» в основной школе:
в познавательной сфере:

1. Рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;
2. Оценка технологических свойств материалов и областей их применения;
3. Ориентация в имеющихся и возможных технических средствах и технологиях создания объектов труда;
4. Владение алгоритмами и методами решения технических и технологических задач;
5. Распознавание видов инструментов, приспособлений и оборудования и их технологических возможностей;

6. Владение методами чтения и способами графического представления технической и технологической информации;
7. Применение общенаучных знаний в процессе осуществления рациональной технологической деятельности;
8. Владение способами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;
9. Применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов.

в трудовой сфере:

1. Планирование технологического процесса и процесса труда;
2. Организация рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда;
3. Подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии;
4. Проведение необходимых опытов и исследований при подборе материалов и проектировании объекта труда;
5. Подбор инструментов и оборудования с учетом требований технологии и материально энергетических ресурсов;
6. Планирование последовательности операций и составление технологической карты;
7. Выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений;
8. Определение качества сырья и пищевых продуктов органолептическими и лабораторными методами;
9. Приготовление кулинарных блюд, с учетом требований здорового образа жизни;
10. Формирование ответственного отношения к сохранению своего здоровья;
11. Соблюдение безопасных приемов труда, правил пожарной безопасности, санитарии и гигиены;
12. Соблюдение трудовой и технологической дисциплины;
13. Выбор и использование кодов и средств представления технической и технологической информации и знаковых систем (текст, таблица, схема, чертеж, эскиз, технологическая карта и др.) в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;
14. Контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и мерительных инструментов и карт пооперационного контроля;
15. Выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;
16. Документирование результатов труда и проектной деятельности;
17. Расчет себестоимости продукта труда.

в мотивационной сфере:

1. Оценка своей способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности;

2. Выбор профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального обучения;
3. Выраженная готовность к труду в сфере материального производства;
4. Согласование своих потребностей и требований с другими участниками познавательно трудовой деятельности;
5. Осознание ответственности за качество результатов труда;
6. Наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;
7. Стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда.

в эстетической сфере:

1. Дизайнерское конструирование изделия;
2. Моделирование художественного оформления объекта труда;
3. Способность выбрать свой стиль одежды с учетом особенности своей фигуры;
4. Эстетическое оформление рабочего места и плечевой одежды;
5. Сочетание образного и логического мышления в процессе творческой деятельности;
6. Создание художественного образа и воплощение его в материале;
7. Развитие пространственного художественного воображения;
8. Развитие композиционного мышления;
9. Развитие чувства цвета, гармонии и контраста;
10. Развитие чувства пропорции, ритма, стиля, формы;
11. Понимание роли света в образовании формы и цвета;
12. Решение художественного образа средствами фактуры материалов;
13. Использование природных элементов в создании орнаментов, художественных образов моделей;
14. Сохранение и развитие традиций декоративно прикладного искусства и народных промыслов в современном творчестве;
15. Применение методов художественного проектирования одежды;
16. Художественное оформление кулинарных блюд и сервировка стола;
17. Соблюдение правил этикета.

в коммуникативной сфере:

1. Умение быть лидером и рядовым членом коллектива;
2. Формирование рабочей группы с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива;

3. Выбор знаковых систем и средств для кодирования и оформления информации в процессе коммуникации;
4. Публичная презентация и защита идеи, варианта изделия, выбранной технологии и др.;
5. Способность к коллективному решению творческих задач;
6. Способность объективно и доброжелательно оценивать идеи и художественные достоинства работ членов коллектива;
7. Способность прийти на помощь товарищу;
8. Способность бесконфликтного общения в коллективе.

в физической сфере:

1. Развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и приспособлениями;
2. Достижение необходимой точности движений и ритма при выполнении различных технологических операций;
3. Соблюдение требуемой величины усилия, прикладываемого к инструменту с учетом технологических требований;
4. Развитие глазомера;
5. Развитие осязания, вкуса, обоняния.

Содержание курса 7 класс.

Вводный урок (2 час.)

Основные теоретические сведения

Санитарные требования к помещению кухни и столовой. Правила санитарии и гигиены при обработке пищевых продуктов. Правила ТБ в кабинетах технологии.

Практические работы

Рациональное размещение инструментов на рабочих местах. Безопасные приемы работы с оборудованием, инструментами, горячими жидкостями. Оказание первой помощи при ожогах, порезах и других травмах.

Варианты объектов труда

Рабочее место на кухне и в швейной мастерской.

Технологии обработки пищевых продуктов (14 час.)

Физиология питания

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. Консервы.

Мясо и мясные продукты. Механическая и тепловая обработка 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. Приготовление блюд из мяса. Значение супов в рационе питания. Технология приготовления мясных бульонов, используемых для приготовления заправочных супов. Способы очистки бульона.

Практические работы

Определение свежести мяса органолептическим методом, выполнение первичной и тепловой обработки продуктов, определение готовности блюд

Варианты объектов труда

Котлеты, гуляш.

Блюда из рыбы.

Основные теоретические сведения

Понятие о пищевой ценности рыбы. Содержание белков, жиров, углеводов, витаминов. Изменение содержания этих веществ в процессе хранения и кулинарной обработки. Рыбные полуфабрикаты. Условия и сроки хранения живой, свежей, мороженой, копченой, вяленой, соленой рыбы и рыбных консервов. Органолептические методы определения качества рыбы. Маркировка рыбных консервов и пресервов. Санитарные условия кулинарной обработки рыбы. Оборудование применяемое при обработке рыбы. Технология приготовления блюд. Правила подачи к столу.

Практические работы

Определение свежести рыбы органолептическим методом. Оттаивание и кулинарная обработка свежемороженой рыбы. Определение качества обработки рыбного блюда.

Варианты объектов труда

Блюдо «рыба в кляре».

Заготовка продуктов

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 и повидло из яблок, смородины, крыжовника и др.

Технология приготовления супов.

Основные теоретические сведения

Значение супов в рационе питания. Технология приготовления мясных бульонов, используемых для приготовления заправочных супов. Способы очистки бульона.

Практические работы

Подготовка ингредиентов для заправочного супа. Первичная обработка продуктов, тепловая обработка, пассерование овощей для заправки супа.

Варианты объектов труда

Приготовление горячего заправочного супа.

Технология приготовления слоеного теста.

Основные теоретические сведения

Рецептура пресного слоеного теста. Влияние количества яиц, соли, кислоты, масла на консистенцию теста и качество готовых изделий. Технология замешивания теста. Подготовка теста и масла к раскатке. Условия выпекания изделий и способы определения готовности.

Практические работы

Подготовка теста к раскатыванию. Раскатывание теста, выкладывание в форму для выпекания, украшение кондитерских изделий.

Варианты объектов труда

Приготовление пирогов, пиццы, слоек.

Техника(6 час.)

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. Наладка швейной машины.

Практические работы

Разборка и сборка челнока универсальной швейной машины. Применение зигзагообразной строчки для художественного оформления изделий. Изготовление аппликации. Устранение неполадок в работе швейной машины.

Варианты объектов труда

Челнок швейной машины. Изготовление аппликации.

Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов(34 час.)

Основные теоретические сведения

Синтетические и искусственные волокна. Использование тканей из синтетических и искусственных волокон в быту.

Технология производства, эксплуатационные свойства и ассортимент искусственных и синтетических волокон.

Материалы для соединения деталей в швейных изделиях. Сложные, мелкоузорчатые и крупноузорчатые переплетения нитей в тканях.

Практические работы

Определить ткань из искусственных и синтетических волокон в ряду других видов тканей.

Варианты объектов труда.

Образцы тканей из искусственных и синтетических волокон.

Основные теоретические сведения

Эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к одежде. Ткани и отделки, применяемые для изготовления сорочек. Конструкции сорочек. Мерки, необходимые для построения основы чертежа сорочки. Прибавки к меркам на свободу облегания и дыхания.

Условные графические изображения деталей и изделий на рисунках, эскизах, чертежах, схемах. Способы моделирования сорочек. Форма, силуэт, стиль. Индивидуальный стиль в одежде.

Практические работы

Снятие мерок и запись результатов измерений. Построение основы чертежа сорочки в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам. Выбор модели сорочки в зависимости от особенностей фигуры. Моделирование сорочки выбранного фасона. Подготовка выкройки сорочки к раскрою.

Варианты объектов труда

Чертеж и выкройка сорочки.

Основные теоретические сведения

Назначение и конструкция стачных, настрочных и накладных швов, их условные графические обозначения и технология выполнения. Особенности раскладки выкройки на ткани в клетку и в полоску. Способы обработки горловины и низа сорочек. Особенности ВТО шерстяных и шелковых тканей.

Практические работы

Раскладка выкройки, обмеловка и раскрой ткани. Прокладывание контурных линий и контрольных точек на деталях кроя. Обработка деталей кроя. Скалывание и сметывание деталей кроя. Подготовка сорочки к примерке. Примерка сорочки, выравнивание низа изделия, выявление и исправление дефектов, подгонка изделия по фигуре. Обработка вытачек, складок. Стачивание деталей изделия. Обработка застежки. Обработка горловины. Окончательная отделка и ВТО готового изделия. Художественное оформление изделия. Контроль и оценка качества готового изделия.

Варианты объектов труда

Сорочки разных фасонов.

Вязание крючком

Основные теоретические сведения

Краткие сведения из истории старинного рукоделия. 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.

Варианты объектов труда

Образцы вязания.

Методы и средства творческой и проектной деятельности(4 час.)

Основные теоретические сведения

Основные компоненты проектирования. Формулировка проблемы. Поиск необходимой информации для решения проблемы. Разработка вариантов решения проблемы. Определение затрат на изготовление проектного изделия.

Практические работы

Подготовка презентации, пояснительной записки доклада для защиты проекта. Изготовление технологической карты проекта. Презентация проектных изделий.

Объект труда:

Сорочки разных фасонов.

Технологии сельскохозяйственного производства(8 час.)

Основные теоретические сведения

Роль комнатных растений в интерьере. Солнцелюбивые и теневыносливые растения. Комнатные плодовые вечнозеленые растения (лимон, апельсин, мандарин, гранат). Влияние комнатных растений на микроклимат помещения. Проблема чистого воздуха. Оформление балконов, лоджий, приусадебных участков, ландшафтный дизайн Эстетические требования к составлению букета. Поэтическое значение цветов и растений. Декоративное цветоводство.

Практическая работа

Уход за комнатными растениями. Подбор и посадка декоративных и комнатных растений.

Варианты объектов труда

Посадка комнатных цветов в кабинете, посадка цветов и озеленение пришкольной территории.

Животноводство.

Основные теоретические сведения

Что такое животноводство, когда возникло, этапы развития. Приручение и одомашнивание животных, процесс искусственного отбора. Отрасли животноводства, технологический цикл получения животноводческой продукции.

Промышленные технологии животноводства.

Практическая работа

Подготовка сообщения о правилах составления рациона и кормления сельскохозяйственных животных.

Варианты объектов труда

Поиск необходимой информации, подготовка сообщений и рефератов для урока.

Ресурсное обеспечение программы:

- 1.Технология. Учебник для учащихся 7 класса общеобразовательных учреждений (вариант для девочек) В. Д. Симоненко. Вентана-Граф, 2003.
2. Поурочные планы по учебнику «Технология. 7 класс» (вариант для девочек) В. Д. Симоненко. «Учитель-АСТ» , 2003г.
- 3.Тесты по технологии «Обслуживающий труд» 5-7 классы. С. Э. Маркуцкая, М.: «Экзамен» , 2006 г.
- 4.Метод проектов в технологическом образовании школьников. И.А.Сасова. Москва: «Вентага-Граф, 2003г.
5. Технология. 7 класс. Учебник для учащихся общеобразовательных учреждений (вариант для девочек) И. А. Сасова. Москва «Вентана-Граф», 2005.
6. Технология обработки ткани. Учебник для 7 – 9 классов общеобразовательных учреждений. В. Н. Чернякова. Москва «Просвещение» 1999.
7. УМК. С. Э. Маркуцкая. Технология в схемах, таблицах и рисунках. «Обслуживающий труд» 5 – 9 классы. «Экзамен» Москва 2009.
8. Занимательные уроки технологии для девочек. 7 класс. Пособие для учителей. И. П. Арефьев. Москва «Школьная пресса» 2006.
9. Методическое руководство к таблицам «Конструирование и моделирование одежды» 5 – 7 класс. Москва «Просвещение» 1990. Л. Я. Костецкая, Л. П. Чижикова.
10. Психологические аспекты проектной деятельности. Н. Л. Куракина, И. С. Сидорук. Волгоград «Учитель».

**Учебно-тематический план
7 класс, 70 часов**

| Разделы и темы | Часы | | Формы урока | Формы контроля |
|---|----------|----------|-------------|--------------------|
| | теория | практика | | |
| Введение. | | | | |
| 1-2. Правила санитарной гигиены и ТБ в кабинете технологии. Правила внутреннего распорядка. | 2 | | беседа | Проверочная работа |
| Технологии обработки пищевых продуктов. | | | | |
| 3 - 4. Физиология питания. Микроорганизмы (полезное и вредное воздействие на пищевые продукты). | 2 | | Беседа | |

| | | | | |
|---|-----------|---|---------------------|---------------------|
| 5 - 6.Технология консервирования продуктов. Способы заготовок овощей и фруктов. Практическая работа: «Приготовление варенья». | 1 | 1 | Практическая работа | Практическая работа |
| 7 - 8. Технология приготовления супов. Значение первых блюд в рационе питания. Классификация супов. Составление схем приготовления. Практическая работа: «Приготовление горячих щей». | 1 | 1 | Практическая работа | Практическая работа |
| 9 - 10.Технология приготовления блюд из рыбы. Питательная ценность рыбы. Первичная и тепловая обработка. Терминология. Практическая работа: «Рыба в кляре». | 1 | 1 | Практическая работа | Практ. раб |
| 11 - 12.13 – 14. Технология приготовления блюд из мяса. Питательная ценность мяса. Первичная и тепловая обработка. Терминология. Практическая работа: «Приготовление мясных котлет». | 2 | 2 | Практическая работа | Практическая работа |
| 15 – 16. Технология приготовления слоеного теста. Рецептура, условия выпекания, способы определения готовности. Практическая работа: «Приготовление пиццы». | 1 | 1 | Практическая работа | Практическая работа |
| Итого: | 14 | | | |
| Техника. | | | | |
| 17 – 18. Неполадки в работе швейной машины, способы их устранения. | 1 | 1 | Беседа | Проверочная работа |
| 19 – 20. Классификация машинных швов. Получение и назначение зигзагообразной машинной строчки. | 1 | 1 | Беседа | Проверочная работа |
| 21 – 22. Работа на швейной машине. Практическая работа: «Изготовление прихватки в технике аппликации». | | 2 | Практическая работа | Практическая работа |
| Итого: | 6 | | | |
| Технологии получения, обработки, преобразования и | | | | |

| | | | | |
|--|---|---|---------------------|------------------------|
| использования материалов. | | | | |
| 23 – 24. Текстильные материалы из волокон химического происхождения. Производство химического волокна. Определение волокнистого состава. Свойства, применение, уход. Выбор материала для проектного изделия. | 2 | | Беседа | Проверочная работа |
| Методы и средства творческой и проектной деятельности. | | | | |
| 25 – 26. Этапы выполнения творческих проектов. Дизайн при проектировании. Экономическая оценка проекта, презентация и реклама. | 1 | 1 | Беседа | Самостоятельная работа |
| Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов. | | | | |
| 27 – 28. Техническое конструирование и моделирование плечевых изделий. Снятие мерок для построения чертежа основы сорочки. Расчетные формулы и построение чертежа изделия с цельнокроеным рукавом на типовую фигуру в М 1:4. | 1 | 1 | Практическая работа | Практическая работа |
| 29 – 30. Чертеж, эскиз, технический рисунок. Чертеж основы плечевого изделия на типовую фигуру в М 1:4. | 1 | 1 | Практическая работа | Практическая работа |
| 31 – 32. Моделирование изделий в соответствии с направлением современной моды. Разработка вариантов проектного изделия, анализ и выбор оптимального. | 1 | 1 | Практическая работа | Практическая работа |
| 33 – 34. Построение чертежа в натуральную величину, моделирование, подготовка выкройки. Изготовление проектного изделия. | 1 | 1 | Практическая работа | Практическая работа |

| | | | | |
|---|---|---|----------------------|----------------------|
| 35 - 36. Технологии машинной обработки текстильных материалов. Подготовка ткани к раскрою. Раскрой изделия. | | 2 | Практическая работа | Практическая работа |
| 37 - 38. Подготовка деталей кроя к обработке. Подготовка сорочки к примерке. | | 2 | Практическая работа | Практическая работа |
| 39- 40. Проведение примерки, исправление недочетов. | | 2 | Практическая работа | Практическая работа |
| 41 - 42. Обработка вытачек, складок, плечевых швов. | | 2 | Практические работы. | Практические работы. |
| 43 - 44. Обработка боковых швов. | | 2 | | |
| 45 - 46. Обработка горловины сорочки . | | 2 | | |
| 47 - 48. Обработка низа изделия. | | 2 | | |
| 49 – 50. Окончательная отделка. Технологии термической обработки текстильных материалов. | | 2 | | |
| Методы и средства творческой и проектной деятельности. | | | | |
| 51 – 52. Анализ результатов выполнения проекта. Презентация проекта. | 4 | 2 | Презентация | Презентация |
| Итого: | | | | |
| Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов. | | | | |
| 53 – 54. Вязание крючком. Материалы и инструменты для вязания. Набор петель. | 1 | 1 | Беседа | Практическая работа |
| 55 – 56. Основные виды петель и приемы их выполнения. | | 2 | Практическая работа | Практическая работа |
| 57 – 58. Практическая работа: «Вязание полотна рядами». | | 2 | Практическая работа | Практическая работа |
| 59 – 60. Практическая работа: «Выполнение образца вязания. | | 2 | Практическая | Практическая |

| | | | | |
|--|-----------|---|-------------------------------|---------------------|
| Бабушкин квадрат» | | | работа | работа |
| Итого: | 34 | | | |
| Технологии сельскохозяйственного производства. | | | | Проверочная работа |
| 61 – 62. Технологии посева и посадки культурных растений. | 1 | 1 | Беседа | Проверочная работа |
| 63 – 64. Технологии ухода за растениями, сбора и хранения урожая. | 1 | 1 | Беседа | Проверочная работа |
| 65 – 66. Технологии флористики и ландшафтного дизайна. Практическая работа: «Подбор и посадка декоративных и комнатных растений». | 1 | 1 | Беседа Практическая работа | Практическая работа |
| Животноводство. | | | | Проверочная работа |
| 67 – 68. Кормление животных и уход за животными. | 2 | | Беседа | Проверочная работа |
| Итого: | 8 | | | |
| 2 часа резервное время. | | | | |
| Итого: | 68 | | | |