

«Алексеевская средняя общеобразовательная
школа № 2 с углубленным изучением отдельных предметов» Алексеевского
муниципального района Республики Татарстан

Рассмотрено»
Руководитель МО
Э.Т. Баязитова
Протокол № 1 от
« 25 » 08 2016 г.

«Согласовано»
Заместитель директора
по УВР МБОУ
«Алексеевская СОШ №2»
А.Р. Абдулгалеева
« 27 » 08 2016 г.



Приказ № 233

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

по технологии 7 «Б» класса

учителя технологии

Баязитовой Эльвиры Талгатовны

Рассмотрено на заседании
педагогического совета
протокол № 1 от
31.08.2016 г.

2016-2017 учебный год

Планируемые предметные результаты освоения учебного предмета

Класс 7 Б

Учитель Баязитова Эльвира Талгатовна

Количество часов

Всего 70 час, в неделю 2 часа.

Плановых контрольных уроков 4, зачетов __ , тестов 3

Планирование составлено на основе

1. Стандарта основного общего образования по технологии

2. Авторская общеобразовательная программа под редакцией В. Д. Симоненко (М., 2006).

Учебник: Технология. Обслуживающий труд: 7 класс: учебник для учащихся

общеобразовательных учреждений/[Н.В.Синица, О.В.Табурчак, О.А.Кожина и др.] ; под ред.В.Д.Симоненко. - 3-е изд., перераб.- М.: Вентана-Граф, 2012. – 176 с.:ил.

Данная рабочая программа по технологии и народным промыслам составлена на основании следующих документов:

Примерной образовательной программы основного общего образования «Технология. 7 класс» к программе «Технология. Обслуживающий труд» под редакцией В. Д. Симоненко (М., 2006).

-Основной образовательной программы основного общего образования МБОУ «Алексеевская СОШ №2» Алексеевского муниципального района Республики Татарстан

-Учебного плана Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Алексеевская средняя общеобразовательная школа №2 с углубленным изучением отдельных предметов» Алексеевского муниципального района Республики Татарстан на 2016 – 2017 учебный год (утвержденного решением педагогического совета (Протокол №1, от 31 августа 2016 года)

Требования к уровню подготовки выпускника 7 класса

Должны знать:

- о влиянии на качество пищевых продуктов отходов промышленного производства, ядохимикатов, пестицидов и т. п.;
- о применении системы автоматического проектирования при конструировании и моделировании одежды;
- общие сведения о полезном и вредном воздействии микроорганизмов на пищевые продукты, источники и пути проникновения болезнетворных микробов в организм человека, о пищевых инфекциях, заболеваниях;
- правила оказания первой помощи при ожогах, поражении током, пищевых отравлениях;
- санитарные условия первичной обработки мяса и мясных продуктов, правила оттаивания мороженого мяса, правила варки мяса для вторых блюд, способы жаренья мяса, посуду и инвентарь для приготовления мясных продуктов;
- требования к качеству готовых блюд, правила подачи готовых блюд к столу;
- общие сведения о роли кисломолочных продуктов в питании человека, об ассортименте кисломолочных продуктов, технологию приготовления творога в домашних условиях, кулинарные блюда из творога и технологию их приготовления;
- способы приготовления пресного теста, раскатки теста, способы защипки краёв пельменей и вареников, правила варки их, способы определения готовности;
- назначение и правила первичной обработки фруктов и ягод, технологию приготовления пюре и желе;

- роль комнатных растений и способы их размещения в интерьере, влияние комнатных растений на микроклимат. Искусство дарить цветы;
- основные свойства искусственных волокон и тканей из них, характеристику сложных переплетений, зависимость свойств тканей от вида переплетения;
- виды лёгкого женского платья, эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к нему, правила измерения фигуры человека, условные обозначения мерок для построения чертежа основы ночной сорочки, особенности моделирования плечевых изделий;
- назначение, конструкцию, технологию выполнения и условные графические обозначения швов: стачных (запошивочного, двойного, накладного с закрытыми срезами) и краевых (окантовочного с открытыми и закрытыми срезами, окантовочного тесьмой), технологическую последовательность обработки проймы и горловины подкройной и косой обтачной, притачивание кулиски;
- экономную раскладку выкройки из ткани с направленным рисунком, технологическую последовательность раскроя ткани, правила подготовки и проведения первой примерки, выявление и исправление дефектов изделия;
- единство стиля костюма, причёски, косметики и интерьера, правила пользования средствами косметики и снятия масок, выполнение макияжа.
- о роли народных промыслов в жизни человека;
- о материалах, инструментах; о правилах безопасности труда и личной гигиены при работе (с вязальным крючком, ножницами, иглами, нитками, пряжей);
- о видах народных промыслов (вязание, плетение);

Должны уметь:

- оказывать первичную помощь при ожогах, поражении электрическим током, отравлении;
- определять качество мяса, оттаивать мясо, приготавливать полуфабрикаты из мяса, выбивать и формовать полуфабрикаты из котлетной массы, готовить блюда из мясных полуфабрикатов и мяса, определять их готовность и подавать к столу;
- приготавливать простоквашу, кефир, творог, блюда из творога;
- приготавливать пресное тесто и блюда из него, защипывать края пельменей и вареников;
- проводить первичную обработку фруктов и ягод, приготавливать фруктовые пюре, желе и муссы;
- выращивать комнатные растения и размещать их;
- соблюдать правила гигиены и правила безопасной работы в мастерских;
- закреплять строчку обратным ходом швейной машины, обметывать срезы деталей и обрабатывать петли зигзагообразной строчкой;
- работать с журналами мод, читать и строить чертёж, снимать и записывать мерки, моделировать фасоны платья;
- выполнять машинные швы: стачные (запошивочный, двойной, накладной с закрытыми срезами) и краевые (окантовочный с открытым и закрытым срезами, окантовочный тесьмой), обрабатывать пройму и горловину подкройной обтачной, притачивать кулиску;
- выполнять раскрой ткани с направленным рисунком, с симметричными и асимметричными полосами, заготавливать косые обтачки, обрабатывать срезы рукавов и низы платья;
- выполнять штопку швейных изделий;
- работать нужными инструментами и приспособлениями;
- вязать на основе традиционных приёмов применяя различные виды узоров;
- выполнять изделия в технике вязание крючком.

Содержание учебного предмета

СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ И ПОДЕЛОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ

Организация рабочего места. Соблюдение правил безопасного труда при использовании инструментов, механизмов и машин.

Выбор тканей, трикотажа и нетканых материалов с учетом их технологических, гигиенических и эксплуатационных свойств для изготовления швейных изделий.

Конструирование одежды. Измерение параметров фигуры человека. Построение и оформление чертежей швейных изделий.

Современные направления моды в одежде. Выбор индивидуального стиля в одежде.

Моделирование простейших видов швейных изделий. Художественное оформление и отделка изделий.

Подготовка выкройки к раскрою. Копирование готовых выкроек. Изменение формы выкроек с учетом индивидуальных особенностей фигуры.

Подготовка текстильных материалов к раскрою. Рациональный раскрой.

Технология соединения деталей в швейных изделиях. Выполнение ручных и машинных швов.

Устройство, регулировка и обслуживание бытовых швейных машин. Проведение примерки.

Выявление дефектов при изготовлении швейных изделий и способы их устранения.

Выполнение влажно-тепловой обработки в зависимости от волокнистого состава ткани. Контроль и оценка готового изделия.

Традиционные виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества, народные промыслы России.

Изготовление изделий с использованием технологий одного или нескольких промыслов (ремесел), распространенных в районе проживания.

Проектирование полезных изделий с использованием текстильных или поделочных материалов.

Оценка материальных затрат и качества изделия.

Профессии, связанные с обработкой конструкционных и поделочных материалов.

КУЛИНАРИЯ

Хранение пищевых продуктов. Домашняя заготовка пищевых продуктов.

Кулинарная обработка различных видов продуктов. Приготовление хлебобулочных и кондитерских изделий. Традиционные национальные (региональные) блюда.

Оформление блюд и правила их подачи к столу. Сервировка стола. Правила поведения за столом.

ТЕХНОЛОГИИ ВЕДЕНИЯ ДОМА

Подбор средств оформления интерьера жилого помещения с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований.

Тематическое планирование с определением основных видов учебной деятельности обучающихся:

№ урока	Тема урока	Вид учебной деятельности	Планируемая дата проведения
1	Первичный инструктаж на рабочем месте.	Беседа с использованием материала учебника, ознакомление с программой. Повторение «Правил безопасной работы в кабинете	3.09
2	Вводный урок.	Беседа с использованием материала учебника, ознакомление с программой. Повторение «Правил безопасной работы в кабинете	3.09
3	Микроорганизмы в жизни человека. Пищевые инфекции и отравления, профилактика и первая помощь при них	Слушание объяснений учителя.	10.09
4	Микроорганизмы в жизни человека. Пищевые инфекции и отравления, профилактика и первая помощь при них	Слушание объяснений учителя. Просмотр презентации	10.09
5	Блюда из дрожжевого, песочного, бисквитного и слоеного теста	Слушание объяснений учителя. Самостоятельная работа с учебником.	17.09
6	Изделия из дрожжевого, песочного, бисквитного и слоеного теста . Практическая работа	Практическая работа :выполнение технологической карты	17.09
7	Изделия из пресного теста. Технология приготовления пельменей и вареников	Слушание объяснений учителя. Просмотр презентации	24.09.
8	Изделия из пресного теста. Технология приготовления пельменей и вареников .Практическая работа	Повторение «Правил безопасной работы на кухне», проверка готовности групп к выполнению практической работы. Выполнение практической работы, оценка и самооценка качества приготовленного блюда	24.09
9	Изготовление пресного теста и начинки для вареников с	Слушание объяснений учителя. Просмотр	1.10

	творогом	презентации	
10	Изготовление пресного теста и начинки для вареников с творогом. Практическая работа	Практическая работа :выполнение технологической карты по изготовлению вареников	1.10
11	Сладкие блюда и десерты. Сахар, желирующие вещества и ароматизаторы в кулинарии .Практическая работа	Слушание объяснений учителя. Просмотр презентации	8.10
12	Сладкие блюда и десерты. Сахар, желирующие вещества и ароматизаторы в кулинарии	Слушание объяснений учителя. Работа с кулинарными книгами	8.10
13	Украшение десертных блюд. Подача десерта к столу Тестирование№1 по разделу "Кулинария".	Слушание объяснений учителя. Самостоятельная работа с учебником. Тестирование	15.10
14	Украшение десертных блюд. Подача десерта к столу	Слушание объяснений учителя. Просмотр презентации	15.10
15	Сладкие заготовки. Способы приготовления, условия и сроки хранения	Выполнение технологической карты по приготовлению сладких заготовок	22.10
16	Сладкие заготовки. Способы приготовления, условия и сроки хранения	Слушание объяснений учителя. Просмотр презентации	22.10
17	Вязание крючком: традиции и современность. Инструменты и материалы, узоры и их схемы	Слушание объяснений учителя.	29.10
18	Вязание крючком: традиции и современность. Инструменты и материалы, узоры и их схемы	Слушание выступлений своих товарищей.	29.10
19	Подготовка инструментов и материалов к работе. Набор петель крючком	Беседа с использованием материалов учебника. Изучение технологии вязания	12.11
20	Подготовка инструментов и материалов к работе. Набор петель крючком	Беседа с использованием материалов учебника. Изучение технологии вязания. Выполнение набора петель	12.11
21	Выполнение образцов вязания различными способами вывязывания петель	Изучение технологии вывязывания петель	19.11

22	Практическая работа «Выполнение образцов вязания различными способами вывязывания петель»	Выполнение практической работы	19.11
23	Технология выполнения петель и узоров крючком. Выбор изделия	Определение техники вязания	26.11
24	Технология выполнения петель и узоров крючком. Практическая работа	Практ. работа по выполнению образцов вязания спицами.	26.11
25	Вязание крючком изделия	Слушание объяснений учителя.	3.12
26	Практическая работа «Вязание крючком изделия»	Выполнение изделий. Консультирование учащихся. Выполнение практ. работы	3.12
27	Технология производства и свойства искусственных волокон и тканей из них	Выполнение практической работы по изучению свойств тканей. Контроль усвоения знаний.	10.12
28	Виды переплетений нитей в тканях Тестирование №2 по разделу «Материаловедение», «Машиноведение».	Слушание объяснений учителя. Тестирование	10.12
29	Виды соединений деталей в узлах механизмов машин.	Слушание объяснений учителя.	17.12
30	Виды соединений деталей в узлах механизмов машин.	Самостоятельная работа с учебником. Слушание выступлений своих товарищей.	17.12
31	Наладка швейной машины .Устранение неполадок в работе швейной машины.	Беседа с использованием материалов учебника о швейной игле, приспособлениях к швейной машине, повторение правил безопасных приемов работы на швейной машине.	24.12
32	Наладка швейной машины (практическая работа). Практическая работа «Устранение неполадок в работе швейной машины»	Беседа с использованием материалов учебника о неполадках в работе швейной машины , повторение правил безопасных приемов работы на швейной машине. Выполнение практической работы	24.12
33	Виды женского легкого платья и спортивной одежды. Зрительные иллюзии в одежде и эскизная разработка модели	Беседа с использованием материалов учебника. Слушание объяснений учителя.	14.01

	изделия		
34	Виды женского легкого платья и спортивной одежды. Зрительные иллюзии в одежде и эскизная разработка модели изделия(практическая работа)	Выполнение эскиза	14.01
35	Снятие мерок для плечевого изделия. Построение основы чертежа плечевого изделия в масштабе 1: 4	Слушание объяснений учителя.	21.01
36	Практическая работа «Снятие мерок для плечевого изделия. Построение основы чертежа плечевого изделия в масштабе 1: 4»	Беседа с использованием материалов учебника о правилах снятия мерок для построения чертежа плечевого швейного изделия. Выполнение практической работы в парах «Снятие мерок для построения чертежа»	21.01
37	Особенности моделирования плечевого изделия. Моделирование изделия выбранного фасона	Беседа с использованием материалов учебника о способах моделирования.	28.01
38	Особенности моделирования плечевого изделия. Практическая работа«Моделирование изделия выбранного фасона»	Выполнение практической работы «Моделирование плечевого швейного изделия»	28.01
39	Построение чертежа выкройки в натуральную величину и подготовка выкройки к раскрою	Слушание объяснений учителя.	4.02
40	Практическая работа «Построение чертежа выкройки в натуральную величину и подготовка выкройки к раскрою».	Выполнение практической работы	4.02
41	Правила подготовки ткани к раскрою и экономная раскладка.	Беседа с использованием материалов учебника о правилах и приемах раскроя швейного изделия, технологии дублирования деталей клеевой прокладкой, о правилах безопасных приемов работы с булавками, ножницами, с утюгом	11.02
42	Практическая работа «Правила	Выполнение практической	11.02

	подготовки ткани к раскрою и экономная раскладка».	работы	
43	Перенос контурных и контрольных точек и линий на деталях кроя.	Слушание объяснений учителя.	18.02
44	Практическая работа «Перенос контурных и контрольных точек и линий на деталях кроя».	Выполнение практической работы «Перенос контурных и контрольных точек и линий на деталях кроя».	18.02
45	Обработка деталей кроя. Скалывание и сметывание деталей кроя	Беседа с использованием материалов учебника. Скалывание и сметывание деталей кроя	25.02
46	Обработка деталей кроя. Скалывание и сметывание деталей кроя	Слушание объяснений учителя.	25.02
47	Правила ТБ ВТО. Обработка выреза горловины обтачной	Беседа с использованием материалов учебника о правилах ВТО	4.03
48	Правила ТБ ВТО. Практическая работа «Обработка выреза горловины обтачной Тестирование №3 по разделу «Конструирование и моделирование плечевого изделия»	Тестирование .Выполнение практической работы	4.03
49	Проведение примерки, выявление и устранение дефектов	Знакомство с основными правилами подготовки изделия к примерке, со способами устранения дефектов.	11.03
50	Практическая работа «Проведение примерки, выявление и устранение дефектов	Выполнение практической работы «Подготовка к примерке и примерка изделия»	11.03
51	Стачивание деталей и выполнение отделочных работ.	Знакомство с выполнением отделочных работ	18.03
52	Практическая работа «Стачивание деталей и выполнение отделочных работ».	Выполнение практической работы	18.03
53	Влажно-тепловая обработка изделия. Контроль качества и оценка изделия	Знакомство с технологией обработки нижнего среза швейного изделия	1.04
54	Практическая работа «Влажно-тепловая обработка изделия». Контроль качества и оценка изделия	Знакомство с технологией обработки нижнего среза швейного изделия.	1.04

		Выполнение практической работы, контроль и самоконтроль.	
55	Эстетика и экология жилища. Основные элементы системы энерго- и теплоснабжения, водопровода и канализации	Слушание объяснений учителя.	8.04
56	Эстетика и экология жилища. Основные элементы системы энерго- и теплоснабжения, водопровода и канализации	Слушание объяснений учителя. Просмотр презентации	8.04
57	Требования к интерьеру детской и прихожей. Выполнение эскиза интерьера детской комнаты или прихожей	Беседа о зонировании жилых помещений дома, правилах композиции, видах отделочных материалов, декоративном оформлении интерьера	15.04
58	Требования к интерьеру детской и прихожей. Практическая работа «Выполнение эскиза интерьера детской комнаты или прихожей	Выполнение практической работы, контроль и самоконтроль	15.04
59	Электроосветительные и электронагревательные приборы. Электроприводы	Слушание объяснений учителя. Просмотр презентации	22.04
60	Электроосветительные и электронагревательные приборы. Электроприводы	Слушание объяснений учителя. Самостоятельная работа с учебником.	22.04
61	Плетение узорных поясов, тесьмы, галстуков.	Знакомство с технологией плетения узорных поясов, тесьмы, галстуков	29.04
62	Макраме. Виды узлов макраме. Практическая работа «Плетение пояса методом ткачества на дощечках. Плетения тесьмы»	Выполнение практической работы, контроль и самоконтроль	29.04
63	Художественная роспись на ткани	Слушание объяснений учителя. Просмотр презентации	6.05
64	Художественная роспись на ткани. «Холодный батик». Практическая работа «Изготовление сувенира в технике «Холодный батик». Защита проекта	Выполнение практической работы, контроль и самоконтроль	6.05
65	Тематика творческих проектов и этапы их выполнения. Организационно-подготовительный этап	Исследование проблемы, обсуждение возможных способов решения, выполнение проекта с	13.05

	выполнения творческого проекта	самоконтролем и самооценкой собственной деятельности и результата	
66	Практическая работа «Выбор оборудования, инструментов и приспособлений, составление технологической последовательности выполнения проекта	Работа с литературой, цифровой информацией, выполнение проекта (эскиз, коллаж, компьютерная графика)	13.05
67	Технологический этап выполнения творческого проекта (конструирование. Моделирование, изготовление изделия)	Исследование проблемы, обсуждение возможных способов решения, выполнение проекта с самоконтролем и самооценкой собственной деятельности и результата. работа с литературой, цифровой информацией, выполнение проекта (эскиз, коллаж, компьютерная графика). Выполнение проекта	20.05
68	Практическая работа «Технологический этап выполнения творческого проекта (конструирование. Моделирование, изготовление изделия)	Слушание объяснений учителя. Просмотр презентации	20.05
69	Заключительный этап (оценка проделанной работы и защита проекта) .	Выполнение проектной работы, контроль и самоконтроль	27.05
70	Заключительный этап (оценка проделанной работы и защита проекта)	Выступление с защитой проекта, анализ результатов проектной деятельности, самооценка и оценка других учащихся по предложенным критериям. Выявление и анализ затруднений, проблем, обсуждение и проектирование способов решения	27.05

Пронумеровано, пропечатовано
и скреплено печатью
№ *оригиналь* лист
УЧРЕЖДЕНИЯ ТЕХНОЛОГИИ
Тар / Таргундас

