Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа с. Песчаноозёрка имени Евгения Байлова»

Рассмотрено и рекомендовано педагогическим советом
«28» августа 2020 г.
_____ Коваленко Т.В.

Утверждено приказом № 54
«28» августа 2020 г.
Директор школы _____ Левшина В.В.

Рабочая программа
по предмету
«Технология»

7 класс

на 2020-2021 учебный год

Учитель: Васильева О.В.

Песчаноозёрка 2020

Пояснительная записка

к рабочей программе по учебному предмету «Технология» для 7класса.

Рабочая программа разработана на основе следующих нормативных документов: Рабочая программа разработана на основе следующих нормативных документов:

1. ФГОС ООО (утверждении приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.12.2010 г. № 189);

2. Образовательная программа общеобразовательного учреждения МОУ СОШ с. Песчаноозёрка от 28.08.2020 г. №55

3. Учебный план ОУ (утвержден приказом директора от 28.08.2020 г. №52)

4. Рабочая программа по технологии (утвержден приказом директора от 28.08.2020 г. №54)

5. Примерной образовательной программы «Технология. Трудовое обучение» рекомендованной Департаментом общего среднего образования Министерства образования Российской Федерации, М.: Просвещение, 2012 г. Авторы программы: В.Д.Симоненко, Ю.Л. Хотунцев.

УМК

- Учебник; Технология, В.Д.Симоненко, Издательский центр «Вентана-Граф»2005

Программа учебного предмета «Технология» (68 часов, 2 час в неделю) позволяет всем участникам образовательного процесса получить представление о целях, содержании. Об общей стратегии обучения, воспитания и развития учащихся средствами данного учебного предмета. Задает тематические и сюжетные линии курса, дает примерное распределение учебных часов по разделам курса и вариант последовательности их изучения с учетом межпредметных и внутри - предметных связей, логики учебного процесса, возрастных особенностей учащихся.

1.Планируемы предметные результаты

В результате изучения программы по курсу «Технология» в основной школе **обучающиеся научатся:**

- оказывать первичную помощь при ожогах, поражении электрическим током, отравлении;
- определять качество мяса, оттаивать мясо, приготавливать полуфабрикаты из мяса, 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 мастерской;
- закреплять машинную строчку обратным ходом швейной машины, обмётывать срезы деталей, петли зигзагообразной строчкой;
- подбирать крючок в соответствии с толщиной пряжи, организовывать рабочее место, читать схемы вязания, выполнять основные приёмы вязания крючком, выполнять вязание полотна крючком (по кругу, по спирали, прямоугольное, квадратное), прибавлять и убавлять столбики, вязать крючком различные узоры и изделия;
- работать с журналами мод, читать и строить чертёж, снимать и записывать мерки, моделировать фасоны платья;
- выполнять машинные швы, обрабатывать пройму и горловину;
- выполнять раскрой ткани с направленным рисунком, с симметричными и асимметричными полосами, заготавливать косые обтачки, обрабатывать срезы рукавов и низа изделия.

Обучающийся получит возможность научиться:

- знать о влиянии на качество пищевых продуктов отходов промышленного производства, ядохимикатов, пестицидов и т.п.;
- применению источников питания бытовой аппаратуры;
- применению системы автоматического проектирования при конструировании и моделировании одежды;
- общим сведениям о полезном и вредном воздействии микроорганизмов на пищевые продукты, источники и пути проникновения болезнетворных микробов в организм человека, о пищевых инфекциях, заболеваниях;
- правилам оказания первой медицинской помощи при ожогах, поражении током, пищевых отравлениях;
- санитарным условиям первичной обработки мяса и мясных продуктов, правила оттаивания замороженного мяса, правила варки мяса для вторых блюд, способы жаренья мяса, посуду и инвентарь для приготовления мясных продуктов;
- требованию к качеству готовых блюд, правила подачи готовых блюд к столу;
- общим сведениям 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;

- знать способы приготовления пресного теста, раскатки теста, способы защипки краёв пельменей и вареников, правила варки, способы определения готовности;
- знать назначение и правила первичной обработки фруктов и ягод, технологию приготовления пюре и желе;
- понимать роль комнатных растений и способы их размещения в интерьере, влияние комнатных растений на микроклимат. Искусство дарить цветы;
- знать основные свойства искусственных волокон и тканей из них, характеристику сложных переплетений, зависимость свойств тканей от вида переплетения;
- знать виды лёгкого женского платья и бельевых изделий, эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к ним, правила измерения фигуры человека, условные обозначения мерок для построения чертежа ночной сорочки, особенности моделирования плечевых изделий;
- понимать назначение, конструкцию, технологию выполнения и условные графические обозначения швов: стачных (запошивочного, двойного, накладного с закрытым срезом) и краевых (окантовочного с открытым и закрытым срезами), технологическую последовательность обработки проймы и горловины подкройной и косой обтачкой;
- знать экономную раскладку выкройки на ткани с направленным рисунком, технологическую последовательность раскроя ткани, правила подготовки и проведения первой примерки, выявление и исправление дефектов изделия;
- знать инструменты и материалы, используемые при вязании крючком, правила подготовки пряжи к работе, условные обозначения на схемах, способы и схемы вязания полотна, приёмы выполнения прибавления и убавления столбиков, кромочных петель, правила безопасной работы;
- понимать единство стиля костюма, причёски, косметики, правила пользования средствами косметики, выполнение макияжа.

2.Содержание учебного предмета (68 ч.- 2 ч. в неделю)

Содержание тем учебного курса – 7 класса 68ч. (2часа в неделю)

Агротехника сельского хозяйства (14 часов)

Введение в предмет «Технология». Вводный инструктаж по ТБ. Правила поведения в кабинете и на УОУ. Классификация и характеристика плодовых растений. Строение плодовых растений. Закладка плодового сада. Обрезка плодовых деревьев и ягодных кустарников. Хранение плодов и овощей. Хранение корнеплодов. Уход за садом. Размножение плодовых и ягодных культур. Прививки плодовых культур. Размножение ягодных культур черенками.

Кулинария (10 часов)

Физиология питания. Санитарно-гигиенические требования, условия приготовления пищи. ПТБ. виды мясного сырья. Тепловая обработка мяса.

Блюда из мяса. Приготовление блюд из теста. Пельмени и вареники. Кисломолочные продукты и блюда из них. Фрукты и ягоды. Сладкие блюда.

Создание изделий из поделочных материалов (8 часов)

Инструменты, материалы и приспособления для вязания крючком. ПТБ и ОРМ. Основные виды петель. Петли без накида. Петли с накидом. Вязание по кругу.

Материаловедение (4 часа)

Ткани из химических и искусственных волокон. Нетканые материалы из химических волокон. Уход за одеждой из химических волокон.

Машиноведение (6 часов)

Приспособления к швейной машине. Зигзагообразная строчка и ее применение. Машинные швы, их классификация и применение.

Создание изделий из текстильных материалов (26 часов)

Силуэт и стиль в одежде. Снятие мерок для построения чертежа основы плечевого изделия. Построение чертежа основы плечевого изделия. Моделирование плечевого изделия. Подготовка ткани к раскрою. Раскрой плечевого изделия. Подготовка деталей кроя к обработке. Обработка вытачек, защипов, складок, плечевых срезов. Способы обработки горловины и пройм. Обработка боковых срезов. Обработка горловины и застежки. Обработка нижнего среза плечевого изделия. Примерка. Устранение выявленных дефектов. Окончательная обработка изделия.

3. Учебно-тематическое планирование

№ п/п	Наименование раздела	Кол-во часов	Контроль и оценка		
			Контрольные работы (или диктанты)	Тесты, Практические, лабораторные	Внутри школьный мониторинг
1	Агротехника сельского хозяйства	14	-	-	-
2	Кулинария	10	-	-	-
3	Создание изделий из поделочных материалов	8	-	-	-
4	Материаловедение	4	-	-	-
5	Машиноведение	6	-	-	-
6	Создание изделий из текстильных материалов	26	-	-	-

Календарно-тематическое планирование по технологии 7 класс

№ п/п	Наименование темы	Кол-во часов	Дата план	Дата факт	Примечание
1-2	**Агротехника сельского хозяйства.** Введение в предмет «Технология». Вводный инструктаж по ТБ. Правила поведения в кабинете	**10** 2	3.09		
3-4	Классификация и характеристика плодовых растений. Строение плодовых растений.	2	10.09		
5-6	Закладка плодового сада. Обрезка плодовых деревьев и ягодных кустарников.	2	17.09		
7-8	Хранение плодов и овощей. Хранение корнеплодов.	2	24.09		
9-10	Творческие проектные работы	2	1.10		
11-12	**Кулинария** Физиология питания. Санитарно-гигиенические требования, условия приготовления пищи. ПТБ. Виды мясного сырья.	**10** 2	15.10		
13-14	Тепловая обработка мяса. Блюда из мяса.	2	22.10		
15-16	Приготовление блюд из теста. Пельмени и вареники.	2	29.10		
17-18	Кисломолочные продукты и блюда из них.	2	5.11		
19-20	Фрукты и ягоды. Сладкие блюда.	2	12.11		
21-22	**Создание изделий из поделочных материалов.** Инструменты, материалы и приспособления для вязания крючком. ПТБ и ОРМ. Основные виды петель.	**8** 2	26.11		
23-24	Петли без накида.	2	3.12		
25-26	Петли с накидом.	2	10.12		
27-28	Вязание по кругу.	2	17.12		
29-30	**Материаловедение.** Ткани из химических волокон.	**4** 2	24.12		
31-32	Нетканые материалы из химических волокон. Уход за одеждой из химических волокон.	2	31.12		
33-34	**Машиноведение.** Приспособления к швейной машине	**6** 2	14.01		

35-36	Зигзагообразная строчка и ее применение.	2	21.01		
37-38	Машинные швы.	2	28.01		
39-40	**<u>Создание изделий из текстильных материалов.</u>** Силуэт и стиль в одежде. Снятие мерок для построения чертежа основы.	**26** 2	 4.02		
41-42	Построение чертежа основы плечевого изделия	2	11.02		
43-44	Моделирование плечевого изделия.	2	18.02		
45-46	Подготовка ткани к раскрою. Раскрой плечевого изделия.	2	4.03		
47-48	Подготовка деталей кроя к обработке.	2	11.03		
49-50	Обработка вытачек, плечевых срезов.	2	18.03		
51-52	Способы обработки горловины и пройм.	2	25.03		
53-54	Обработка боковых срезов.	2	1.04		
55-56	Обработка срезов горловины и застежки.	2	15.04		
57-58	Обработка нижнего среза плечевого изделия	2	22.04		
59-60	Вторая примерка. Окончательная отделка.	2	29.04		
61-62	Подготовка к проекту.	2	6.05		
63-64	Проект. Защита проекта.	2	13.05		
65-66	**<u>Агротехника сельскохозяйственного производства.</u>** Уход за садом. Размножение плодовых и ягодных культур	**4** 2	 20.05		
67-68	Прививки плодовых культур. Размножение ягодных культур черенками.	2	27.05		
	Всего часов	**68**	**68**		