

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РД
МКОУ «ГЕДЖУХСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА»

СОГЛАСОВАНО	УТВЕРЖДАЮ
Заместитель директора по УВР	Директор школы
Баширов М.М	Бebetов И.А
29.08.2017г.	Протокол № _____ от 30.08.2017.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

по учебному предмету «Технология»
в 7 кл (девочки)

Рассмотрено на заседании
ШМО технология

рисования и музыки

Руководитель ШМО
Магомедов А.А

Протокол № _____ от 28.08.2017г.

УЧИТЕЛЬ
Чупанова
Марият
Кунагбековна

Планируемые результаты освоения учебного предмета «Технология» (девочки) для 7 класса

Рабочая программа учебного предмета «Технология» (девочки) для 7 класса

составлена в соответствии с требованиями к результатам основного общего образования, утвержденными ФГОС ООО (Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 декабря 2010г. № 1897 в последней редакции), с учетом Примерной основной образовательной программы основного общего образования (одобрена решением Федерального учебно-методического объединения по общему образованию, протокол от 8 апреля 2015г. № 1/15), Программы «Технология. Обслуживающий труд» под ред. Кожиной О.А., Дрофа, 2014., Программы курса технологии 5-8 классов МБУ «Школа №90». Изучение технологии по направлению технология дома, реализуемая в учебниках «Технология. Обслуживающий труд», обеспечивает достижение следующих результатов в 7 классе:

Личностные результаты

1. Проявление познавательных интересов и творческой активности в данной области предметной технологической деятельности.
2. Развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности.
3. Овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда.
4. Самооценка своих умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации.
5. Планирование образовательной и профессиональной карьеры.
6. Осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации.
7. Бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам.
8. Готовность к рациональному

ведению домашнего хозяйства. 9. Проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности.

Метапредметные результаты

1. Планирование процесса познавательной деятельности. 2. Ответственное отношение к выбору питания, соответствующего нормам здорового образа жизни. 3. Определение адекватных условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов. 4. Проявление нестандартного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса. 5. Самостоятельное выполнение различных творческих работ по созданию оригинальных изделий декоративно - прикладного искусства. 6. Виртуальное и натурное моделирование художественных и технологических процессов и объектов. 7. Аргументированная защита в устной или письменной форме результатов своей деятельности. 8. Выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную или социальную значимость. 9. Выбор различных источников информации для решения познавательных и коммуникативных задач, включая энциклопедии, словари, Интернет-ресурсы и другие базы данных. 10. Использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов, имеющих личностную или общественно значимую потребительную стоимость. 11. Согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками. 12. Объективная оценка своего вклада в решение общих задач коллектива. 13. Оценка своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам. 14. Обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах. 15. Соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства. 16. Соблюдение безопасных приемов познавательно-трудовой деятельности и созидательного

труда.

Предметные результаты

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 из молока, овощей, рыбы, мяса, птицы, круп и др. с учетом требований здорового образа жизни; 10) формирование ответственного отношения к сохранению своего здоровья; 11) составление меню для подростка, отвечающего требованию сохранения здоровья; 12) заготовка продуктов для длительного хранения с максимальным сохранением их пищевой ценности; 13) соблюдение безопасных приемов труда, правил пожарной безопасности, санитарии и гигиены; 14) соблюдение трудовой и технологической дисциплины; 15) 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; 16) контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и мерительных инструментов и карт пооперационного контроля; 17) выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления; 18) документирование результатов труда и проектной деятельности; 19) расчет себестоимости продукта труда.

В мотивационной сфере:

1) оценка своей способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности; 2) выраженная готовность к труду в сфере материального производства; 3) согласование своих потребностей и требований с другими участниками познавательно-трудовой деятельности; 4) осознание ответственности за качество результатов труда; 5) наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ; 6) стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда.

В эстетической сфере:

1) дизайнерское конструирование изделия; 2) применение различных

технологий декоративно - прикладного искусства (вязание, роспись ткани, ткачество, войлок, вышивка, шитье и др.) в создании изделий материальной культуры; 3) моделирование художественного оформления объекта-труда; 4) способность выбрать свой стиль одежды с учетом особенности своей фигуры; 5) эстетическое оформление рабочего места и рабочей одежды; 6) сочетание образного и логического мышления в процессе творческой деятельности; 7) создание художественного образа и воплощение его в материале; 8) развитие пространственного художественного воображения; 9) развитие композиционного мышления; 10) развитие чувства цвета, гармонии и контраста; 11) развитие чувства пропорции, ритма, стиля, формы; 12) понимание роли света в образовании формы и цвета; 13) решение художественного образа средствами фактуры материалов; 14) использование природных элементов в создании орнаментов, художественных образов моделей; 15) сохранение и развитие традиций декоративно - прикладного искусства и народных промыслов в современном творчестве; 16) применение художественного проектирования в оформлении интерьера жилого дома, школы, детского сада и др.; 17) применение методов художественного проектирования одежды; 18) художественное оформление кулинарных блюд и сервировка стола; 19) 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. В результате обучения данной программе учащиеся должны овладеть: - трудовыми и технологическими знаниями и умениями по преобразованию и использованию материалов, энергии, информации, необходимыми для создания продуктов труда в соответствии с предполагаемыми функциональными и эстетическими свойствами; - умениями ориентироваться в мире профессий, оценивать свои профессиональные интересы и склонности к изучаемым видам трудовой деятельности, составлять жизненные и профессиональные планы; - навыками самостоятельного планирования и ведения домашнего хозяйства; культуры труда, уважительного отношения к труду и результатам труда; - ответственным отношением к сохранению своего здоровья и ведению здорового образа жизни, основой которого является здоровое питание. В результате изучения курса технологии учащиеся должны

– **знать:** основные технологические понятия и характеристики; 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; значение здорового питания для сохранения своего здоровья;

- **уметь:** рационально организовать рабочее место; находить необходимую информацию в различных источниках; применять конструкторскую и технологическую документацию; составлять последовательность выполнения технологических операций для изготовления изделия или приготовления кулинарного блюда; выбирать сырье, материалы, пищевые продукты, инструменты и оборудование для выполнения работ; готовить различные кулинарные блюда с учетом принципов здорового питания; конструировать, моделировать, изготавливать в материале швейные изделия и изделия декоративно - прикладного искусства; выполнять по заданным критериям технологические операции с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин, оборудования, электроприборов; соблюдать безопасные приемы труда и правила пользования ручными инструментами, машинами и электрооборудованием; осуществлять доступными мерительными средствами, измерительными приборами и визуально контроль качества изготавливаемого изделия (детали); находить и устранять допущенные дефекты; проводить разработку творческого 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.

II. Содержание учебного предмета «Технология» (девочки) для 7 класса

Раздел 1. Кулинария (16ч)

Тема 1. Физиология питания (2часа).

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.

Тема 2. Изделия из теста (8 часов).

Основные теоретические сведения Изделия из дрожжевого и песочного, бисквитного и слоеного теста. Виды теста. Рецепттура и технология приготовления теста с различными видами разрыхлителей. Просеивание муки. Технология приготовления пресного слоеного теста. Влияние количества яиц, соли, масла на консистенцию теста и качество готовых изделий. Тесторезки, ножи и выемки для формования теста. Условия выпекания изделий из пресного слоеного теста, способы определения готовности. Рецепттура и технология приготовления песочного теста. Влияние количества жиров и яиц на пластичность теста и рассыпчатость готовых изделий. Правила раскатки песочного теста. Инструмент для раскатки и разделки теста. Фруктовые начинки и кремы для тортов и пирожных из песочного теста. Ароматизирование песочного теста ванилью, лимонной цедрой, лимонным соком, шоколадом и др. Формование и выпечка изделий из песочного теста (температура выпечки, определение готовности). Пельмени и вареники. Состав теста для пельменей и вареников и способы его приготовления. Инструменты для раскатки теста. Способы защипывания краев пельменей и вареников. Инструменты и приспособления для защипывания краев. Правила варки. Оформление готовых блюд и подача их к столу. Примерные темы лабораторно-практических и практических работ: Приготовление вареников с начинкой. Выпечка блинов. Выпечка кондитерских изделий из пресного слоеного теста. Выпечка изделий из песочного теста.

Тема 3. Сладкие блюда и десерты (4 часа).

Основные теоретические сведения Сахар, его роль в кулинарии и питании человека. Роль десерта в праздничном обеде. Технология приготовления

желе и муссов. Желирующие вещества. Особенности приготовления пудингов, шарлоток, суфле, воздушных пирогов. Технология приготовления компота из свежих, сушеных, мороженых фруктов и ягод. Украшение десертных блюд свежими или консервированными ягодами и фруктами. Исходные продукты, желирующие и ароматические вещества, используемые для приготовления кремов и мороженого. Технология приготовления мороженого в домашних условиях. Подача десерта к столу. Практические работы Приготовление и художественное оформление сладких и десертных блюд.

Тема 4. ЗАГОТОВКА ПРОДУКТОВ (2 ч)

Приготовление варенья, повидла, джема, мармелада, цукатов, конфитюра в зависимости от предварительной подготовки плодов и способа варки. Сортировка, нарезка и бланширование плодов перед варкой. Значение количества сахара или сахарного сиропа для сохранности и качества варенья. Способы определения готовности варенья. Правила переукладывания варенья на хранение. Технология приготовления пастеризованного варенья и джема. Условия и сроки их хранения. Хранение свежих кислых плодов и ягод с сахаром без стерилизации (лимонные кружки в сахаре, черная смородина с сахаром). Практические работы. 1. Приготовление варенья из ягод. 2. Приготовление джема из малины, красной и белой смородины. 3. Приготовление повидла и мармелада из слив, яблок, груш, персиков, абрикосов. 4. Приготовление цукатов апельсиновых корок. 5. Черная смородина с сахаром без стерилизации.

Раздел 2. Технологии ведения дома (4 ч) ЭСТЕТИКА И ЭКОЛОГИЯ ЖИЛИЩА (4 ч)

Общие сведения из истории интерьера, национальные традиции. Требования к интерьеру прихожей, детской комнаты. Способы оформления интерьера. Использование в интерьере декоративных изделий собственного

изготовления. Роль освещения в интерьере. Использование комнатных растений в интерьере, их влияние на микроклимат помещения. Подбор на основе рекламной информации современной бытовой техники с учетом потребностей и доходов семьи. Правила пользования бытовой техникой. Практические работы 1. Подбор и посадка декоративных комнатных растений. 2. Выполнение эскиза интерьера детской комнаты, прихожей. Раздел 3. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (36 ч)

Тема 1. ЭЛЕМЕНТЫ МАТЕРИАЛОВЕДЕНИЯ (2 ч)

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 1. Изучение свойств тканей из искусственных волокон. 2. Определение раппорта в сложных переплетениях.

Тема 2. ЭЛЕМЕНТЫ МАШИНОВЕДЕНИЯ (2 ч)

Виды соединений деталей в узлах механизмов и машин. Наладка и уход за швейной машиной. Устройство качающегося челнока универсальной швейной машины. Принцип образования двухниточного машинного стежка. Назначение и принцип получения простой и сложной зигзагообразной строчки. Применение зигзагообразной строчки для художественного оформления изделий. Практические работы 1. Разборка и сборка челнока универсальной швейной машины. 2. Обработка срезов зигзагообразной строчкой. 3. Устранение неполадок в работе швейной машины

Тема 3. КОНСТРУИРОВАНИЕ И МОДЕЛИРОВАНИЕ ПЛЕЧЕВОГО ИЗДЕЛИЯ С ЦЕЛЬНОКРОЕНЫМ РУКАВОМ (8 ч)

Виды женского легкого платья и спортивной одежды. Правила снятия мерок, необходимых для построения чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Последовательность построения основы чертежа в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину по своим меркам. Особенности моделирования плечевых изделий. Муляжный метод конструирования. Зрительные иллюзии в одежде. Выполнение эскизов спортивной одежды на основе цветовых контрастов. Практические работы 1. Снятие мерок и запись результатов измерений. 2. Построение основы чертежа. 3. Эскизная разработка модели швейного изделия. 4. Моделирование изделия выбранного фасона. 5. Подготовка выкройки.

Тема 4. ТЕХНОЛОГИЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ ПЛЕЧЕВОГО ИЗДЕЛИЯ (14 ч)

Способы обработки проймы, горловины, застежек. Обработка плечевых срезов тесьмой, притачивание кулиски. Особенности раскладки выкройки на ткани с направленным рисунком. Выкраивание подкройной обтачки. Перенос контурных и контрольных линий выкройки на ткань. Обработка деталей кроя. Сборка изделия. Порядок проведения примерки, выявление и исправление дефектов изделия. Обработка выреза горловины подкройной обтачкой. Отделка и влажно-тепловая обработка изделия. Контроль и оценка качества готового изделия. Практические работы 1. Раскладка выкройки на ткани с направленным рисунком 2. Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя. 3. Обработка деталей кроя. 4. Скалывание и сметывание деталей кроя. 5. Проведение примерки, исправление дефектов. 6. Стачивание деталей и выполнение отделочных работ. 7. Влажно-тепловая обработка изделия. Примерный перечень изделий: ветровка, ночная сорочка, блузка с цельнокроеным рукавом, платье, халат.

Тема 5. РУКОДЕЛИЕ (10 ч)

Владение крючком. Инструменты и материалы для вязания крючком.

Подготовка материалов к работе. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Выбор крючка в зависимости от ниток и узора. Определение количества петель и ниток. Технология выполнения различных петель. Набор петель крючком. Раппорт узора и его запись. Работа с журналами мод. Практические работы 1. Заготовка современных и старинных узоров и орнаментов. 2. Изготовление образцов вязания крючком. 3. Изготовление простых изделий в технике плетения. Макраме. Виды узлов макраме. Способы плетения. Технология ткачества поясов на дощечках и бердышке. Отделка пояса кистями, бисером, стеклярусом и т. п. Практические работы 1. Изготовление пояса, тесьмы, шнура и др. способом плетения. 2. Изготовление пояса или фрагмента методом ткачества на дощечках или бердышке.

Раздел 4. Электротехнические работы (2 ч) Тема 1. ЭЛЕКТРООСВЕТИТЕЛЬНЫЕ И ЭЛЕКТРОНАГРЕВАТЕЛЬНЫЕ ПРИБОРЫ. ЭЛЕКТРОПРИВОДЫ (2 ч)

Электроосветительные и электронагревательные приборы. Лампы накаливания и люминесцентные лампы дневного света, их достоинства, недостатки и особенности эксплуатации. Гальванические источники тока, их сравнительные характеристики и область применения. Электродвигатели постоянного и переменного тока, их устройство и области применения. Использование коллекторных электродвигателей в бытовой технике. Схемы подключения коллекторного двигателя к источнику тока. Практические работы 1. Подбор бытовых приборов по их мощности. 2. Замена гальванических элементов питания. 3. Изучение зависимости направления и скорости вращения коллекторного электродвигателя от приложенного напряжения. Раздел 5. Творческие проекты (10 ч)

1. Изготовление изделий декоративно-прикладного искусства для украшения интерьера. 2. Оформление интерьера декоративными растениями. 3. Изготовление ажурного воротника. 4. Организация и проведение праздника

(юбилей, день рождения, Масленица и др.).

	Тема урока	Кол-во часов	Нагляд. Пособ.	Месяц неделя
1	Кулинария			Сентябрь
	Процесс приготовления пищи	1		1 неделя
	Сервировка стола. Культура поведения за столом .	1		
	Практическая работа сервировки стола .	1	Таблицы,	2 неделя
	Рыба.	1	Инструк-	
	Первичная обработка рыбы.	1	ционные	3 неделя
	Тепловая обработка рыбы.	1	карты.	
	Мясо.	1		4 неделя
	Первичная обработка мяса.	1		
				Октябрь
	Тепловая обработка мяса.	1		1 неделя
	Приготовление первых блюд из мяса.	1		
	Приготовление закусок и вторых блюд из мяса.	1		2 неделя
	Рецептура мясных блюд.	1		
	Заготовка продуктов .	1		3 неделя
	Консервирование плодов.	1		
	Рецептура приготовления компотов.	1		4 неделя

	Компот из яблок. Практическая работа. Компот из слив.	1		
2	Вышивание			Ноябрь
	Худ. Обработка тканей. Виды швов, нитки, инструменты.	1		2 неделя
	Работа бисером. Вышивание салфеток бисером.	1		3 неделя
	Практическая работа. Обработка края салфетки.	1		4 неделя
		1		
		1		
		1		
				Декабрь
	Выполнение узора, рисунок . Работа гладью.	1		1 неделя
	Вышивание гладью. Практическая работа.	1		2 неделя
	Обработка края салфетки мережкой. Мережка столбик.	1		3 неделя
	Последовательность выполнения работы. Практическая работа.	1		4 неделя
		1		

3	Вязание крючком.			Январь
	Общие сведения о вязании, о нитках. Виды вязок и схемы. Вязание пинеток крючком. Вязание носка и пятки. Обработка горловины . Практическая работа.	1 1 1 1 1		2 неделя 3 неделя 4 неделя
				Февраль
	Вязание шарфа и шапочки. Вязание шарфа. Вязание края шарфа. Практическая работа. Вязание шапочки. Последовательность выполнения работы. Вязание шапочки узорами. Практическая работа.	1 1 1 1 1 1 1 1		1 неделя 2 неделя 3 неделя 4 неделя
				Март

Вязание цветка крючком.	1		1 неделя
Работа над стеблем.	1		
Практическая работа .	1		2 неделя
Обработка края.	1		
Вязание квадрата.	1		3 неделя
Практическая работа.	1		
Обработка ткани			Апрель
Ткани из хим. волокон .	1		1 неделя
Свойства тканей.	1		
Уход за одеждой.	1		2 неделя
Практическая работа.	1		
Простейшие и тамбурные швы.	1		3 неделя
Шов вперед иголку.	1		
Шов за иголку.	1		4 неделя
Стебельчатый шов. Петельный шов.	1		
Потайной шов.			
			май
Изделия плечевой и поясной групп одежды.	1		1 неделя
Конструирование юбок.			
Моделирование прямой юбки.	1		
Последовательность изготовления юбки.	1		2 неделя
Раскрой детали юбки.			
Обработка пояса и низа изделия.			
Проведение примерки.	1		
Оформление интерьера.	1		3 неделя

Работа в школьном дворе.	1		
Ремонтные работы в быту побелка и покраска.	4		
Всего	1		4 неделя
Методист:			
Завуч:			
	70 час.		