

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Гимназия»

Рекомендовано:
Методическим объединением
учителей технологии, физической
культуры, музыки
Протокол № 1
от «30» 08 2016г.

Утверждено:
приказом МБОУ «Гимназия»
«30» 08. 2016г. № 256

Рабочая программа по технологии
на 2016 -2017 учебный год
7 класс

Составитель: Захарова Л.А. учитель технологии
высшей квалификационной категории

г. Черногорск, 2016 г.

1. Пояснительная записка

Рабочая программа по английскому языку разработана на основании положения о порядке разработки, утверждения и реализации рабочей программы по предметам и программам внеурочной деятельности в соответствии ФГОС на уровень основного общего образования (приказ МБОУ «Гимназия» от 24.06.2015г. №235); на основе УМК по технологии для 7 класса (приказ «Об утверждении списка учебников на 2016-2017 учебный год для реализации образовательных программ начального общего, основного общего, среднего общего образования», от 17.05.2016г. № 151-П), авторов Синица Н.В., Симоненко В.Д. «Технологии ведения дома», учебник для обучающихся 6 класса, М.: «Вентана-Граф», 2013

Формы организации учебных занятий

Для формирования УУД у учащихся используются индивидуальная, фронтальная и групповая формы работы. Фронтальная форма работы применяется при постановке цели урока, при изучении нового материала. Индивидуальная форма работы необходима при контроле сформированности практического навыка выполнения определённой операции. Групповая форма работы позволяет формировать навыки участия в диалоге.

2. Содержание учебного предмета технология

№	Содержание	Основные виды деятельности учащихся	Планируемые результаты
1	2	3	4
Художественные ремёсла (10ч) Проект «Подарок своими руками» (8ч.)			
Тема «Вышивание (10 ч)			
	Материалы и оборудование для вышивки. Приёмы подготовки ткани к вышивке. Технология выполнения ручных стежков. Техника вышивки крестом. Создание схемы для вышивки крестом с помощью ПК. Техника вышивания художественной, белой и владимирской гладью. Атласная и штриховая гладь. Материалы и инструменты для вышивки лентами. Основные приёмы вышивки лентами.	Участие в беседе с использованием материала в учебнике, ЭОР. Выполнение практических работ по вышивке образцов. Поиск информации о истории вышивки. Создание схем для вышивки крестом с помощью ПК.	Подбирать материалы и оборудование для ручной вышивки. Выполнять образцы вышивки прямыми, петлеобразными, петельными, крестообразными и косыми ручными стежками; швом крест; атласной и штриховой гладью, швами узелок и рококо, атласными лентами. Выполнять эскизы вышивки ручными стежками. Создавать схемы для вышивки в технике крест с помощью ПК. Уметь читать схему вышивки. Знакомиться с профессией вышивальщица. Находить и представлять информацию об истории лицевого шитья, истории вышивки лентами в России и зарубежом. Анализировать и планировать свою деятельность. Осуществлять самооценку выполненных работ. Развитие готовности к самостоятельным действиям. Развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности.
Тема «Ручная роспись тканей» (2 ч)			
	Понятие о ручной росписи тканей. Подготовка тканей к росписи. Виды батика. Технология горячего батика. Декоративные эффекты в горячем батике. Технология холодного батика. Декоративные эффекты в холодном батике. Особенности выполнения узелкового батика и свободной росписи. Профессия художник росписи по ткани	Участие в беседе с использованием материала в учебнике, ЭОР. Выполнение практических работ. Создание эскиза для росписи по ткани.	<i>Знания:</i> о технологии ручной росписи ткани; материалах, красителях, приспособлениях <i>Умения:</i> выполнить эскиз для росписи ткани. Находить и представлять информацию об истории возникновения техники батик в различных странах. Развитие готовности к самостоятельным действиям. Развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности.
Создание изделий из текстильных материалов (22ч.) Проект «Праздничных наряд» (4ч.)			
Тема «Свойства текстильных материалов» (2ч)			
	Классификация текстильных волокон животного происхождения. Способы их получения. Виды и свойства шерстяных и шёлковых тканей.	Участие в беседе с использованием материала в учебнике, ЭОР о текстильных материалах из волокон,	<i>Знания:</i> о технологии производства тканей животного происхождения, свойства шерстяных и шелковых тканей материалов.

	Признаки определения вида ткани по сырьевому составу. Сравнительная характеристика свойств тканей из различных волокон	животного происхождения, способах их получения. Выполнение практической работы по изучению свойств тканей. Составление коллекции тканей животного происхождения.	<i>Умения:</i> определять состав тканей по их свойствам, подбирать ткань для изготовления швейного изделия. Находить и представлять информацию о шёлкоткачестве. Оформлять результаты исследований.
Тема «Швейная машина» (2ч)			
	Уход за швейной машиной: чистка и смазка движущихся и вращающихся частей. Приспособления к швейной машине. Классификация машинных швов: краевой окантовочный шов с закрытым срезом и с открытым срезом	Участие в беседе с использованием материала в учебнике, ЭОР. Выполнение практической работы: чистка и смазка машины. Поиск информации в сети интернет. Разработка памятки «Уход за швейной машиной»	Выполнять чистку и смазку швейной машины. Находить и представлять информацию о видах швейных машин последнего поколения. Оценивать качество выполненных работ по критериям. Уметь планировать, организовывать свою деятельность и контролировать промежуточный результат
Тема «Конструирование швейных изделий» (4 ч)			
	Понятие о поясной одежде. Виды поясной одежды. Конструкции юбок. Снятие мерок для изготовления поясной одежды. Построение чертежа юбки	Участие в беседе с использованием материала в учебнике, ЭОР о правилах снятия мерок для построения чертежа юбки. Поиск информации о истории юбки и брюк. Выполнение практической работы в парах.	Знать и уметь снимать мерки для построения чертежа юбки, уметь определять размер поясного изделия., строить чертёж по инструкционной карте. Уметь планировать, организовывать свою деятельность и контролировать промежуточный результат. Оценивать правильность построения чертежа. Находить и представлять информацию об истории юбки и брюк.
Тема «Моделирование швейных изделий» (2 ч)			
	Приёмы моделирования поясной одежды. Моделирование юбки с расширением книзу. Моделирование юбки со складками. Подготовка выкройки к раскрою. Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, журнала мод, с CD и из Интернета	Участие в беседе с использованием материала в учебнике, ЭОР. Усвоение основных понятий и определений по теме. Выполнение практической работы «Моделирование поясного изделия».	Выполнять эскиз проектного изделия. Изучать приёмы моделирования юбки с расширением книзу. Изучать приёмы моделирования юбки со складками. Моделировать проектное швейное изделие. Получать выкройку швейного изделия из журнала мод. Готовить выкройку проектного изделия к раскрою. Знакомиться с профессией художник по костюму и текстилю. Находить и представлять информацию о выкройках. Уметь работать по плану. Осуществлять самооценку и контролировать качество, правильность выполненных работ.
Тема «Технология изготовления швейных изделий» (14 ч)			
	Правила раскладки выкроек поясного изделия на ткани. Правила раскроя. Технология обработки	Участие в беседе с использованием материала в учебнике, ЭОР. Усвоение	Выполнять экономную раскладку выкроек поясного изделия на ткани, обмеловку с учётом припусков на швы.

	среднего шва юбки с застёжкой-молнией и разрезом. Притачивание застёжки-молнии вручную и на швейной машине. Подготовка и проведение примерки поясной одежды. Устранение дефектов после примерки. Последовательность обработки поясного изделия после примерки. Технология обработки вытачек, боковых срезов, верхнего среза поясного изделия прямым притачным поясом. Вымётывание петли и пришивание пуговицы на поясе. Обработка нижнего среза изделия. Обработка разреза в шве. Окончательная чистка и влажно-тепловая обработка изделия	основных понятий и определений по теме. Выполнение практических работ: раскрой поясного изделия, подготовка деталей кроя к обработке, поузловая обработка поясного изделия.	Ду Обрабатывать средний шов юбки с застёжкой-молнией на проектно изделие. дублировать деталь пояса клеевой прокладкой-корсажем. Выполнять подготовку проектного изделия к примерке. Проводить примерку проектного изделия. Устранять дефекты после примерки. Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. Владеть безопасными приёмами труда.
Кулинария (12ч.) Проект «Праздничный сладкий стол» (2ч.)			
Тема «Блюда из молока и кисломолочных продуктов» (2ч)			
	Значение молока и кисломолочных продуктов в питании человека. Натуральное (цельное) молоко. Молочные продукты. Молочные консервы. Кисломолочные продукты. Сыр. Методы определения качества молока и молочных продуктов. Посуда для приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов. Молочные супы и каши: технология приготовления и требования к качеству. Подача готовых блюд. Технология приготовления творога в домашних условиях. Технология приготовления блюд из кисломолочных продуктов. <i>Блюда хакасской кухни из молока и кисломолочных продуктов.</i>	Участие в беседе с использованием материала в учебнике, ЭОР. Усвоение основных понятий и определений по теме. Выполнение практических работ: блюда из молока или кисломолочных изделий. Поиск информации о истории молока и творога. Соблюдение правил ТБ.	Определять качество молока и молочных продуктов органолептическими методами. Определять срок годности молочных продуктов. Подбирать инструменты и приспособления для приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению блюд. Осваивать безопасные приёмы труда при работе с горячими жидкостями. Приготавливать молочный суп, молочную кашу или блюдо из творога. Определять качество молочного супа, каши, блюд из кисломолочных продуктов. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Находить и представлять информацию о кисломолочных продуктах хакасской национальной кухни.
Тема «Изделия из жидкого теста» (2 ч)			
	Виды блюд из жидкого теста. Продукты для приготовления жидкого теста. Пищевые разрыхлители для теста. Оборудование, посуда и инвентарь для замешивания теста и выпечки блинов. Технология приготовления теста и изделий из него: блинов, блинчиков с начинкой,	Участие в беседе с использованием материала в учебнике, ЭОР. Усвоение основных понятий и определений по теме. Выполнение практических работ: приготовление блинов, оладей. Поиск информации о истории	Определять качество мёда органолептическими и лабораторными методами. Приготавливать изделия из жидкого теста. Дегустировать и определять качество готового блюда. Уметь готовить выбранное блюдо по технологической карте. Находить и представлять информацию о рецептах блинов, блинчиков и оладий, о

	оладий и блинного пирога. Подача их к столу. Определение качества мёда органолептическими и лабораторными методами	праздника масленица. Соблюдение правил ТБ.	народных праздниках, сопровождающихся выпечкой блинов. Определять качество блюд из жидкого теста.
Тема «Виды теста и выпечки» (4 ч)			
	Продукты для приготовления выпечки. Разрыхлители теста. Инструменты и приспособления для приготовления теста и формования мучных изделий. Электрические приборы для приготовления выпечки. Дрожжевое, бисквитное, заварное тесто и тесто для пряничных изделий. Виды изделий из них. Рецепт и технология приготовления пресного слоёного и песочного теста. Особенности выпечки изделий из них. Профессия кондитер	Участие в беседе использованием материалов учебника, ЭОР по теме. Усвоение основных определений и понятий по теме; Поиск информации в Интернете о рецептах блюд из различных видов теста. Выполнение практической работы.	Подбирать инструменты и приспособления для приготовления теста, формования и выпечки мучных изделий. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению теста и выпечки. Осваивать безопасные приёмы труда. Выбирать и готовить изделия из пресного слоёного теста. Выбирать и готовить изделия из песочного теста. Сервировать стол, дегустировать, проводить оценку качества выпечки. Знакомиться с профессией кондитер. Находить и представлять информацию о народных праздниках, о происхождении слова «пряник» и способах создания выпуклого рисунка на пряниках; о классической и современной (быстрой) технологиях приготовления слоёного теста; о происхождении традиционных названий изделий из
Тема «Сладости, десерты, напитки» (2 ч)			
	Виды сладостей: цукаты, конфеты, печенье, безе (меренги). Их значение в питании человека. Виды десертов. Безалкогольные напитки: молочный коктейль, морс. Рецепт, технология их приготовления и подача к столу	Участие в беседе использованием материалов учебника, ЭОР по теме. Усвоение основных определений и понятий по теме; Поиск информации в Интернете о рецептах сладких блюд. Выполнение практической работы.	Подбирать продукты, инструменты и приспособления для приготовления сладостей, десертов и напитков. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению изделий. Осваивать безопасные приёмы труда. Выбирать, готовить и оформлять сладости, десерты и напитки. Дегустировать и определять качество приготовленных сладких блюд. Находить и представлять информацию о видах сладостей, десертов и напитков, способах нахождения рецептов для их приготовления
Тема «Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет» (2 ч)			
	Меню сладкого стола. Сервировка сладкого стола. Набор столового белья, приборов и посуды. Подача кондитерских изделий и сладких блюд. Правила поведения за столом и пользования десертными приборами. Сладкий	Участие в беседе использованием материалов учебника, ЭОР по теме. Усвоение основных определений и понятий по теме; Поиск информации в Интернете о рецептах сладких блюд.	Подбирать столовое бельё для сервировки сладкого стола. Подбирать столовые приборы и посуду для сладкого стола. Составлять меню обеда. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для сладкого стола. Выполнять сервировку сладкого стола, овладевая навыками его

	стол-фуршет. Правила приглашения гостей. Разработка пригласительных билетов с помощью ПК	Выполнение практической работы.	эстетического оформления. Разрабатывать пригласительный билет на праздник с помощью ПК
Технологии домашнего хозяйства (4ч.) Проект (4ч.)			
	Роль освещения в интерьере. Естественное и искусственное освещение. Типы ламп. Виды светильников. Системы управления светом. Типы освещения. Оформление интерьера произведениями искусства. Оформление и размещение картин. Понятие о коллекционировании. Размещение коллекций в интерьере. Виды уборки, их особенности. Правила проведения ежедневной, влажной и генеральной уборки. Электрические бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении. Современный многофункциональный пылесос. Приборы для создания микроклимата: кондиционер, ионизатор-очиститель воздуха, озонатор	Участие в беседе использованием материалов учебника, ЭОР по теме. Усвоение основных определений и понятий по теме; Поиск информации в Интернете о истории лапочек и её видах. Выполнение практической работы.	Находить и представлять информацию об устройстве системы освещения жилого помещения. Выполнять электронную презентацию на тему «Освещение жилого дома». Знакомиться с понятием «умный дом». Находить и представлять информацию о видах коллекций, способах их систематизации и хранения. Выполнять генеральную уборку кабинета технологии. Находить и представлять информацию о веществах, способных заменить вредные для окружающей среды синтетические моющие средства. Изучать средства для уборки помещений, имеющиеся в ближайшем магазине. Изучать санитарно-технические требования, предъявляемые к уборке помещений. Изучать потребность в бытовых электроприборах для уборки и создания микроклимата в помещении. Находить и представлять информацию о видах и функциях климатических приборов. Подбирать современную бытовую технику с учётом потребностей и доходов семьи
Тема «Исследовательская и созидательная деятельность» (18 ч)			
	Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 7 классе. Составные части годового творческого проекта семиклассников. Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический). Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта	Участие в беседе использованием материалов учебника, ЭОР по теме. Усвоение основных определений и понятий по теме; Выполнение проектов по разным разделам программы	Знакомиться с примерами творческих проектов семиклассников. Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта. Выполнять проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства». Выполнять проект по разделу «Кулинария». Выполнять проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов». Выполнять проект по разделу «Художественные ремёсла». Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект

**3. Календарно-тематическое планирование по технологии в 7 классе
на 2016-2017 уч. год
Количество часов за год – 68 ч.**

№ п/п	Тема урока	Количество часов	Дата проведения	
			План	Факт
1	2	3	4	5
1-2	Вводный инструктаж на рабочем месте. Вышивание. Творческий проект «Подарок своими руками»	2		
3-4	Ручные стежки и швы. Практическая работа «Выполнение образцов швов»	2		
5-6	Виды счетных швов. Практическая работа «Выполнение образца вышивки швом крест»	2		
7-8	Виды гладьевых швов. Практическая работа «Выполнение образцов вышивки гладью»	2		
9-10	Вышивка лентами. Практическая работа «Выполнение образца вышивки лентами»	2		
11-12	Ручная роспись тканей. Технология росписи ткани в технике холодного батика	2		
13-14	Творческий проект «Подарок своими руками». Обоснование проекта	2		
15-16	Разработка технологической карты. Выполнение проекта	2		
17-18	Выполнение проекта. Подготовка к защите проекта	2		
19-20	Защита проекта «Подарок своими руками»	2		
Создание изделий из текстильных материалов (22ч.) Проект «Праздничных наряд» (6ч.)				
21-22	Текстильные материалы из волокон животного происхождения. Практическая работа «Определение сырьевого состава тканей и изучение их свойств»	2		
23-24	Творческий проект «Праздничный наряд». Обоснование проекта. Конструирование поясной одежды. Практическая работа «»Снятие мерок для построения чертежа поясного швейного изделия»	2		
25-26	Практическая работа «Построение чертежа в натуральную величину»	2		
27-28	Моделирование поясного одежды. Практическая работа «Моделирование юбки »	2		
29-30	Технология машинных работ. Практическая работа «Изготовление образцов машинных швов»	2		
31-32	Раскрой поясного изделия. Практическая работа «Раскрой поясного изделия»	2		
33-34	Практическая работа «Подготовка изделия к примерке. Примерка изделия и исправления дефектов»	2		
35-36	Практическая работа «Обработка изделия после примерки. Обработка вытачек, складок, боковых срезов поясного изделия»	2		
37-38	Практическая работа «Обработка среднего (бокового) шва юбки застёжкой -молнией»	2		
39-40	Практическая работа «Обработка концов пояса и верхнего среза притачным срезом»	2		
41-42	Практическая работа «Обработка нижнего среза юбки»	2		
43-44	Влажно – тепловая обработка готового изделия. Обработка петли. Контроль качества изделия. Подготовка проекта к защите	2		
45-46	Защита проекта «Праздничный наряд»	2		
	Кулинария (12ч.) Проект «Праздничный сладкий стол» (2ч.)			

47-48	Блюда из молока и кисломолочных продуктов. Практическая работа «Приготовление блюд из молока и кисломолочных изделий»	2		
49-50	Изделия из жидкого теста. Виды теста и выпечки. Практическая работа «Приготовление блюд из жидкого теста, творога»	2		
51-52	Изделия из песочного теста. Практическая работа «Приготовление блюд из песочного теста»	2		
53-54	Изделия из пресного слоеного теста. Практическая работа «Приготовление блюд из слоеного теста»	2		
55-56	Технология приготовления сладостей, десертов, напитков. Практическая работа «Приготовление сладкого блюд и напитков»	2		
57-58	Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет. Групповой творческий проект «Праздничный сладкий стол». Разработка меню	2		
59-60	Выполнение и защита проекта «Праздничный сладкий стол»	2		
Технологии домашнего хозяйства (4ч.) Проект «Умный дом» (4ч.)				
61-62	Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере	2		
63-64	Гигиена жилища. Бытовые электроприборы для уборки	2		
65-66	Творческий проект «Умный дом». Обоснование проекта	2		
67-68	Защита проекта «Умный дом»	2		

4. График проведения проектов

№	Тема	Дата
1	Проект «Подарок своими руками»	октябрь
2	Проект «Праздничный наряд»	февраль
3	Проект «Умный дом»	май
4	Проект «Праздничный сладкий стол»	март