Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение

средняя общеобразовательная школа №19

«Согласовано» Заместитель и.о. директора по УР ---------- Останний Т.М.	«Утверждаю» И.о. директора МБОУ СОШ № 19 ---------- Козлов А.С. Приказ № 99 от «28» августа 2017 г.

рабочая программа
по учебному предмету
«Технология»

для 7 класса ФГОС ООО

на 2017 – 2018 учебный год

Количество часов: 35 часов; в неделю 1 час

Составитель программы:

Хачатурян Любовь Владимировна

учитель технологии

высшей квалификационной категории

х. Северо – Восточные Сады

2017

Программа по технологии для неделимых седьмых классов разработана на основе Программ общеобразовательных учреждений «Технология. Трудовое обучение», рекомендованные Министерством образования Российской Федерации, составлена с учетом федерального компонента государственного стандарта основного общего образования по технологии. Издательство «Просвещение», Москва 2012.

Планируемые результаты освоения учебного предмета «Технология» 7 класс

К концу учебного года учащиеся должны научиться:

знать основные понятия;

познакомиться с наиболее перспективными и распространенными технологиями;

знать назначение применяемых ручных инструментов, приспособлений, правила безопасной работы с ними;

знать виды, приемы и последовательность выполнения технологических операций;

знать влияние различных технологий обработки материалов и получения продукции на окружающую среду и здоровье человека;

уметь оказывать первую помощь при пищевых отравлениях;

знать о влиянии на качество пищевых продуктов отходов промышленного производства, ядохимикатов, пестицидов, радионуклидов;

уметь сервировать стол к празднику;

знать общие сведения о роли кисломолочных продуктов в питании человека;

уметь определять качество мяса, готовить блюда из мяса и мясных полуфабрикатов;

уметь рассчитывать количество и состав продуктов для походов;

знать общие сведения о пищевой ценности фруктов и ягод, о содержании в них минеральных веществ, витаминов, о сохранности этих веществ в процессе хранения и кулинарной обработки, методы определения качества ягод и фруктов;

знать способы приготовления пресного теста, раскатки теста, технологии приготовления блюд из пресного теста;

знать технологии приготовления варенья, цукатов, повидла, джема, мармелада, правила и сроки сбора, перевозки и хранения плодов и ягод для варенья, значение количества сахара или сахарного сиропа для сохранности и качества варенья;

Учащиеся получат возможность научиться:

оформлять документацию по проекту;

составлять технологические карты;

создавать уют в доме своими руками;

оказывать первую помощь при поражении электрическим током;

сервировать стол к празднику;

приготавливать простоквашу, кефир, творог, и другие кисломолочные продукты в домашних условиях, блюда из творога ,сырые и вареные пасхи;

определять качество мяса, оттаивать мороженое мясо, готовить блюда из мяса и мясных полуфабрикатов, определять готовность блюд и подавать их к столу;

проводить первичную обработку фруктов и ягод, приготавливать из них сладкие блюда;

приготавливать пресное тесто и блюда из него, защипывать края пельменей, вареников, чебуреков;

варить варенье, джем, повидло, мармелад, цукаты, определять готовность варенья, перекладывать варенье на хранение, переваривать перекисшее варенье;

оформлять аналитический этап проекта;

анализировать графический состав изображений;

читать и выполнять наглядные изображения несложных деталей;

читать и выполнять аксонометрические проекции;

анализировать форму предмета по развертке;

выбирать и самостоятельно разрабатывать рисунки для художественной отделки изделий;

оборудовать детский уголок, выращивать комнатные растения и размещать их в интерьере;

применять ткани из искусственных волокон в швейных изделиях;

читать и строить чертеж, снимать мерки и записывать мерки;

моделировать фасоны платья и белья;

читать кинематические схемы;

выполнять штопку швейных изделий;

вязать узоры по схеме;

подбирать критерии для качества оценки изделия;

пользоваться косметическими средствами;

грамотно составлять пояснительную записку проекта;

планировать свою деятельность по выполнению проекта**.**

Содержание программы «Технология» 7 класс

Урок №1. Вводное занятие

Техника безопасности в кабинете.
Экология жилого дома.
Урок формирования и совершенствования знаний.
Урок № 2.Кулинария
Физиология питания. ОЗОЖ.
Урок формирования и совершенствования знаний.
Урок № 3. Сервировка стола к празднику.
Элементы этикета.
Урок формирования и совершенствования знаний.
Урок № 4. Кисломолочные продукты и блюда из них.
Техника безопасности в кухне. ОЗОЖ.
Комбинированный урок.
Урок № 5. Приготовление обеда в походных условиях.
Техника безопасности. ОЗОЖ.
Комбинированный урок.
Урок № 6. Блюда из фруктов и ягод.

Техника безопасности. ОЗОЖ.
Комбинированный урок.
Урок № 7. Изделия из пресного теста.
Техника безопасности. ОЗОЖ.
Комбинированный урок.
Урок № 8. Заготовка продуктов ОЗОЖ.
Урок формирования и совершенствования знаний.
Урок № 9.Итоговая самостоятельная работа по теме «Кулинария»
Урок контроля знаний.
Урок №10. Элементы графики.
Построение третьей проекции по двум заданным.
Комбинированный урок.
Урок № 11. Правила чтения чертежа.
Комбинированный урок.
Урок « 12. Перспектива и аксонометрия.
Комбинированный урок.
Урок № 13. Построение аксонометрических проекций.
Комбинированный урок.
Урок №14. Образование форм методом сложения и вычитания их составных элементов.
Комбинированный урок.
Урок № 15. Элементы макетирования.
Формы и формообразование. Чертеж развертки изделия.
Комбинированный урок
Урок № 16. Способы художественной обработки изделия (скань).
Комбинированный урок.
Урок № 17. Композиция в макетировании.
Комбинированный урок.
Урок № 18. Культура дома.
Комнатные растения в интерьере.
Комбинированный урок.
Урок № 19. Традиции и семейные праздники.

Правила составления букета.

Комбинированный урок.

Урок № 20. Творческий проект « С праздником».

Урок обобщения знаний и умений.

Урок № 21 Элементы материаловедения.

Искусственные и химические материалы в быту.

Комбинированный урок.

Урок № 22. Получение химических волокон.

Комбинированный урок.

Урок №23. Проектирование швейных изделий с элементами

машиноведения.

Конструирование швейного изделия.

Комбинированный урок.

Урок № 24. Моделирование швейного изделия.

Комбинированный урок.

Урок № 25. Технология выполнения швов. ВТО.

Техника безопасности.

Комбинированный урок.

Урок № 26. Виды соединения деталей в узлах механизмов и машин.

Комбинированный урок.

Урок № 27. Отношение человека к вещам.

Уход за трикотажной одеждой. Ремонт одежды.

Комбинированный урок.

Урок №28. Рукоделие. Вязание крючком.

Подготовка к работе. Условные обозначения.

Комбинированный урок.

Урок № 30. Ажурный узор. Схема узора.

Техника безопасности.

Окончательная отделка изделия.

Комбинированный урок.

Урок № 31. Творческий проект «Салфетка».

Урок обобщения знаний и умений.

Урок №32.Гигиена человека.

Гигиена школьника. Одежда.

Урок формирования и совершенствования знаний и умений.

Урок « 33. Проект.

Правила оформления пояснительной записки.

Урок закрепления знаний.

Урок № 34. Практическая работа по проекту.

Урок закрепления знаний.

Урок № 35. Защита проекта.

Урок обобщения знаний и умений.

Календарно – тематическое планирование

№ п/п	Тема, содержание урока	Количество часов	Программа план	Программа факт
1	**Вводное занятие** ТБ в кабинете. Экология жилого дома. ОЗОЖ. Урок формирования и совершенствования знаний	1		
2	***Кулинария*** *Физиология питания. ОЗОЖ* Урок формирования и совершенствования знаний	1		
3	***Сервировка стола к празднику.*** *Элементы этикета.* Урок формирования и совершенствования знаний	1		
4	**Кисломолочные продукты и блюда из них. ТБ в кухне. ОЗОЖ**. Комбинированный урок	1		
5	**Приготовление обеда в походных условиях. ТБ. ОЗОЖ.** Комбинированный урок	1		
6	**Блюда из фруктов и ягод. ТБ. ОЗОЖ**. Комбинированный урок	1		
7	**Изделия из пресного теста. ТБ. ОЗОЖ** Комбинированный урок			
8	**Заготовка продуктов. ОЗОЖ.** Урок формирования и совершенствования знаний	1		
9	**Итоговая самостоятельная работа по теме «Кулинария»** Урок контроля знаний	1		
10	**Элементы графики** Построение третьей проекции по двум заданным. Комбинированный урок	1		
11	**Правила чтения чертежа** Комбинированный урок	1		
12	**Перспектива и аксонометрия**. Комбинированный урок	1		
13	**Построение аксонометрических проекций** Комбинированный урок	1		
14	Образование форм методом сложения и вычитания их составных элементов Комбинированный урок			
15	**Элементы макетирования** Формы и формообразование. Чертеж развертки изделия Комбинированный урок	1		
16	**Способы художественной обработки изделия**	1		

	(скань) Комбинированный урок			
17	**Композиция в макетировании** Комбинированный урок	1		
18	**Культура дома** **Комнатные растения в интерьере** Комбинированный урок	1		
19	**Традиции и семейные праздники. Правила составления букета** Комбинированный урок	1		
20	**Творческий проект «С праздником»** Урок обобщения знаний и умений	1		
21	**Элементы материаловедения** **Искусственные и химические материалы в быту** Комбинированный урок	1		
22	**Получение химических волокон** Комбинированный урок	1		
23	**Проектирование швейных изделий си элементами машиноведения** **Конструирование швейного изделия** Комбинированный урок	1		
24	**Моделирование швейного изделия** Комбинированный урок	1		
25	**Технология выполнения швов. ВТО. ТБ**. Комбинированный урок	1		
26	**Виды соединения деталей в узлах механизмов и машин** Комбинированный урок	1		
27	**Отношение человека к вещам** **Уход за трикотажной одеждой. Ремонт одежды** Комбинированный урок	1		
28	**Рукоделие. Вязание крючком** **Подготовка к работе. Условные обозначения** Комбинированный урок	1		
29	**Технология выполнения различных петель. ТБ**. Комбинированный урок	1		
30	**Ажурный узор. Схема узора. ТБ. Окончательная отделка изделия** Комбинированный урок	1		
31	**Творческий проект «Салфетка»** Урок обобщения знаний и умений	1		
32	**Гигиена человека** **Гигиена школьника. Одежда** Урок формирования и совершенствования знаний	1		
33	**Проект** **Правила оформления пояснительной записки** Урок закрепления знаний	1		
34	**Практическая работа по проекту** Урок закрепления знаний	1		
35	**Защита проекта** Урок обобщения знаний и умений	1		